C. ¡Pasa el invierno aquí!

Molde: *Casa para las fiesta de Navidad, p. 206*

Boquillas: *2, 55, 65, p. 126-127*

Colores: *Rosa, verde Kelly, amarillo limón, azul real, violeta, negro, p. 118*

Figura: *Abrazos de osito, p. 151*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Rolled Fondant listo para usar, p. 130; palomitas, p. 171; juego de formadores de flores de la colección floral, p. 131; merengue en polvo, p. 119; juego de pinceles decorativos, p. 140; juego de formadores de flores, p. 125; espátula cónica de 20,3 cm, p. 123*

Dos días antes, divida un paquete de fondant en dos. Coloree la mitad de amarillo y póngala a un lado. Divida la mitad restante en 3 secciones; coloree 1/3 de color violeta, 1/3 de color rosa, reserve 1/3 de color blanco. Use el cortagalletas de flores no-me-olvides del juego para hacer 120 flores (40 de cada color). Use el cortagalletas de flor de manzano para hacer 75 flores (25 de cada color). Déjelas secar sobre los pequeños formadores de flores. Haga los centros en puntos con glaseado de mantequilla con la boquilla 2.

Pinte las palomas plásticas con glaseado real azul diluido, déjelas secar.

Con la pequeña espátula cónica, glasee el pastel de la casa con glaseado de mantequilla, creando un efecto de estuco. Use el interior del molde para tomarlo como patrón para cortar las piezas de la ventana, la puerta y el techo de fondant amarillo. Aplique ligeramente el pincel humedecido con agua en los lados posteriores de las piezas de fondant y colóquelas en el pastel. Corte las piezas del techo para ajustarlas a la medida. Corte un cuadrado de 0,4 cm de fondant para hacer la alfombrilla de la puerta. Usando glaseado de mantequilla, haga los trazos del vidrio de la ventana con la boquilla 2; haga el marco de la ventana con la boquilla 55. Sujete las flores con puntos de glaseado hechos con la boquilla 2; haga las hojas con la boquilla 65. Coloree una pequeña cantidad de fondant blanco de color rosa; corte una pancarta blanca de 12 x 1,9 cm del fondant y escriba el mensaje con la boquilla 2. Sujete las palomas en la casa con puntos de glaseado hechos con la boquilla 2. Coloque el coco en la manga y añada unas cuantas gotas de color de glaseado verde hoja. Amase la manga hasta que el coco quede completamente cubierto. Colóquela alrededor del pastel. Coloque la figura del osito. *10 porciones.*

¡Vea 11 nuevos ideas para los pasteles de ositos en la Internet!

Claudell

A. Novia bella

Molde: *Juego de moldes independientes de ositos, p. 183*

Boquillas: *1, 1A, 2, 4, 7, 16, 102, 127D, 352, p. 126-129*

Colores: *Rosado, negro, castaño, verde Kelly, amarillo limón, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; Clavo para flores No. 7, p. 124; espátula recta de 20 cm, p. 123; merengue en polvo, p. 119; tul blanco de 40,6 x 30,4 cm, maizena.*

Con anterioridad, use glaseado real y el clavo para flores para hacer 3 rosas blancas con la boquilla 102 con bases hechas con la boquilla 7 y 6 rosas con la boquilla 102 con pétalos centrales de color de rosa y pétalos exteriores de color amarillo. Haga flores extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Hornee y deje enfriar el pastel siguiendo las instrucciones en la p. 92. Recorte el brazo derecho del oso y use la boquilla 1A para crear un brazo que haga juego con el brazo izquierdo. Glasee la parte delantera y posterior del vestido y la parte inferior de los pies lisos con la espátula. Haga la parte interior de las orejas con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra la cabeza con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga los ojos, la nariz, la boca y las pestañas con la boquilla 2. Haga el volante doble con la boquilla 127D en el vestido, comenzando en la parte inferior. Cubra el corpiño con encaje Cornelli hecho con la boquilla 1. Reúna el velo de tul y colóquelo en la cabeza; sujételo en su lugar coronándolo con rosas blancas y hojas verdes y blancas hechas con la boquilla 352. Coloque las rosas en la mano de la novia y añada hojas con la boquilla 352. *12 porciones.*

B. Novio de punta en blanco

Molde: *Juego de moldes independientes de ositos, p. 183*

Boquillas: *3, 4, 6, 12, 16, p. 126-127*

Colores: *Negro, castaño, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; cinta satina da negra de 1,2 cm de ancho para la corbata, maizena*

Hornee y deje enfriar el pastel siguiendo las instrucciones en la p. 92. Recorte el brazo derecho del oso y use la boquilla 6 para formar un nuevo brazo. Glasee lisa el área de la camisa. Haga el interior de las orejas, los ojos, la nariz y la boca con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maizena). Haga la parte inferior de los pies con la boquilla 12 (alise con un dedo bañado en maizena). Trace el contorno de la camisa, las solapas y las líneas en los pantalones del esmoquin con la boquilla 4. Cubra la cabeza, el esmoquin y las manos con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga el lazo con la cinta y colóquelo en posición con glaseado. *12 porciones.*

C. Gran decisión

Moldes: *Juego de moldes independientes de ositos, p. 183; cuadrado de 20,3 x 5 cm, p. 180*

Boquillas: *4, 233, p. 126*

Colores: *Azul cielo, amarillo limón, verde Kelly, rosa, violeta, negro, p. 118*

Galleta: *Juego de cortagalletas de estrellas Star Nesting, p. 135*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado de mantequilla con chocolate, p. 107*

También: *Placa de 15 cm del Juego de divisores cristalinos de pastel, p. 172; pilares ocultos, p. 175; espigas de madera, p. 174; Rolled Fondant listo para usar (4 paquetes), alisadores de fondant Easy-Glide Smoothers, p. 130; mezcla de pasta de goma, p. 131; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de pinceles decorativos, p. 140, cortador de pizza, maicena, balon*

Corte y cubra los cartones para acomodar los pasteles. Prepare con glaseado de mantequilla y cubra 3 pasteles de dos capas, de 7,5 cm de alto con fondant (p. 130); cada

pastel requiere un paquete de fondant de colores. Alise con Easy Glide Smoothers.

Mezcle el paquete restante de fondant con un paquete de pasta de goma. Divida la mezcla en tres secciones; coloreando una sección de color verde, una de color amarillo, una de color violeta. Amase y estire hasta darle 1,3 cm de espesor y use el extremo grande de cualquier boquilla para hacer lunares. Sujete los lunares amarillos al pastel azul y al pastel violeta-rosado con un pincel humedecido en agua. Use el cortagalletas de estrella más pequeño para cortar estrellas azules (el fondant azul se deja sobre el pastel) y sujételo al pastel amarillo, aplicando el pincel humedecido en agua. Corte las cintas de fondant dándoles 0,6 cm de ancho y envuélvalas alrededor de las espigas de madera durante un minuto para darles forma; deslice las cintas separándolas de las espigas y déjelas secar durante 24 horas. Haga cerca de 25 cintas de cada color. Amase la trenza larga de fondant dándole aproximadamente 1,2 cm de diámetro y sujétela en el borde inferior alrededor de cada pastel aplicando el pincel humedecido en agua. Coloque los pasteles de tal manera que queden al ras uno contra otro. Coloque la placa de 15 cm en el centro superior de los pasteles como guía para indicar dónde se colocarán los pilares ocultos en los pasteles de abajo.

Corte los pilares ocultos para encajarlos e insertarlos en el pastel. Hornee y deje enfriar el pastel de oso según las instrucciones en la p. 92. Coloque el oso en la placa. Glasee liso el interior de las orejas y la parte inferior de los pies. Usando la boquilla 4 haga la nariz, los ojos y la boca (alise con un dedo bañado en maizena). Comenzando en la parte inferior del pastel cubra todo el oso con pelaje corrido hecho con la boquilla 233. Coloque el oso en la placa sobre los pasteles asegurándose de que la placa encaje en los pilares ocultos. Añada las cintas rizadas de fondant a los paquetes aplicando un pincel humedecido en agua. *48 porciones.*

www.bears.wilton.com

Mire cómo están decorando este pastel en la Internet.

C.

D.

D. Oso cerebrito

Molde: *Juego de moldes independientes de ositos, p. 183*

Boquillas: *3, 5, 20, 233, p. 126-127*

Colores: *Negro, castaño, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Espigas plásticas, p. 174; juego de birretes de graduación negros, p. 198; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; cinta de 0,3 cm de ancho (se necesitan 30,4 cm), maizena*

Hornee y deje enfriar el pastel siguiendo las instrucciones en la p. 92. Corte las espigas usando un cuchillo de sierra: una espiga de 9 cm de largo para el diploma; dos espigas de 10 cm de largo para los brazos. Inserte las espigas en los lados del pastel para hacer los brazos. Glasee lisas la parte inferior de los pies y el área de la camisa. Haga con la boquilla 3 los ojos, la boca y la nariz (alise con un dedo bañado en maizena). Haga estrellas con la boquilla 20 en la toga, recubriendo las mangas. Ate la cinta en la espiga para hacer el diploma. Use la boquilla 5 para crear las manos, coloque la espiga, recubra los dedos. Cubra las manos, los pies y la cabeza con pelaje corrido hecho con la boquilla 233. Haga las pestañas en cuerda con la boquilla 3. Coloque el birrete. *13 porciones.*

A.

A. Unidos en el corazón

Moldes: *Corazón, 15,2 x 5 cm, p.192; redondo de 20,3 x 5 cm, p.180; Juego De Minimolde Independientes De Osito, p.183*

Boquillas: *2, 3, 12, 16, 104, 127, 352, p. 126-129*

Colores: *Rosa, verde Kelly, negro, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Cortagalletas metálico de corazón (se necesitan 2), p. 194; Candy Melts®*: Blanco (2 paquetes), p. 138; clavo para flores No. 9, p. 124; merengue en polvo, p. 119; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177*

** marca del revestimiento de confitería*

Con anterioridad, usando glaseado real y el clavo para flores haga 20 rosas con la boquilla 104 y las bases con la boquilla 12. Haga flores extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

También con anterioridad, haga las placas de caramelo (p. 114). Usando 1 paquete de caramelo blanco derretido mezclado con color rosa, llene el corazón de 15,2 cm, el molde redondo de 20,3 cm y los 2 cortagalletas de corazón, hasta obtener un fondo de 1,2 cm de espesor. Refrigérelos hasta que estén firmes; sáquelos del molde. Usando glaseado real, con la boquilla 127 haga volantes alrededor del corazón de 15,2 cm, terminando a 3,8 cm de la parte inferior. Usando glaseado real, con la boquilla 2 haga al azar corazones en cuentas frente al corazón de 15,2 cm. Con la boquilla 2 haga en zigzag el borde de un corazón hecho con los cortagalletas; añada el mensaje con la misma boquilla.

Hornee y deje enfriar los pasteles de oso miniatura siguiendo las instrucciones de la p.92. Corte los brazos derechos de ambos pasteles. Usando la boquilla 3 haga las narices y los hocicos. Cubra los osos en estrellas con la boquilla 16 (los brazos se colocarán más tarde). Haga los ojos y las pestañas en cuerda con la boquilla 3. Para hacer la base de soporte para la parte posterior del corazón de 15,2 cm, corte en dos el corazón de caramelo restante hecho con el cortagalletas. Sujete las dos piezas entre sí en un ángulo de 45° con caramelo derretido; refrigérelas hasta que estén firmes. Sujete la base a la parte posterior del corazón con caramelo derretido; déjelo reposar.

Coloque el corazón de 15,2 cm en la base de placa de caramelo de 20,3 cm. Coloque los osos frente al corazón. Coloque el caramelo del cortagalletas frente a los osos; haga los brazos con la boquilla 12 para sostener el corazón; cubra los brazos en estrellas con la boquilla 16. Coloque las rosas alrededor de la base con caramelo derretido; añada las hojas con la boquilla 352. *12 porciones.*

¡Muéstrenos su pastel de osito! ¡Usted podría ganar un viaje a la Escuela Wilton, un kit completo de decoración de pasteles de osito Wilton Bear Cake Decorating Contest!

www.bears.wilton.com

Claudell

B. Orgullo nacional

Moldes: *Molde De Adorable Osito De Peluche, p.183; Muffin estándar, p. 181*

Boquillas: *2A, 4, 18, 47, 126, p. 126-129*

Colores: *Azul real, castaño, negro, rojo sin sabor, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Decoraciones de glaseado de banderas patrióticas, p. 199; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; bandera estadounidense pequeña, maizena*

Glasee liso los pasteles. Haga la parte interior de las orejas, el blanco de los ojos, la nariz y las pupilas con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra el oso en estrellas con la boquilla 18. Haga la corbata en bolas con la boquilla 2A (aplane y alise); la barbita de chivo se hace en estrellas corridas con la boquilla 18. Coloque la magdalena en la cabeza como sombrero; use el lado aserrado de la boquilla 47 para hacer franjas alternadas de rojo y blanco; usando la boquilla 126, haga la cinta del sombrero. Haga el borde inferior en estrellas con la boquilla 18; añada al azar estrellas a los lados con la boquilla 18. Coloque las decoraciones de glaseado e inserte la bandera. *12 porciones.*

B.

C. Ella te vigila

Molde: *Juego De Moldes Independientes De Ositos, p. 183*

Boquillas: *3, 16, 18, 101, 101s, 102, 127D, 233, 352, p. 126-129*

Colores: *Negro, amarillo limón, rosa, verde Kelly, p. 118*

Galleta: *Juego de cortagalletas Star Nesting (se usa el de 8,9 cm); p. 135*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (Patrón de alas), p. 104; espátula recta de 20,3 cm, p. 123; merengue en polvo, p.119; Clavo para flores No. 9, p. 124; palitos de chupetes de 29,8 cm, p. 140; papel aluminio dorado, p. 177; cartón para pasteles Show 'N Serve de 30,4 cm, p. 177; guirnalda de estrellas doradas en alambre, maizena*

Con anterioridad, haga los siguientes capullos de manzano usando glaseado real y el clavo para flores: 25 de color amarillo con la boquilla 101s y con la boquilla 3 los centros en puntos de color rosado; 25 de color blanco con la boquilla 101 y los centros en puntos de color amarillo con la boquilla 3; usando la boquilla 102 haga capullos de color rosado y los centros en puntos de color amarillo con la boquilla 3. Déjelos secar.

Haga los trazos del cortagalletas de estrella de 8,9 cm y de los patrones de las alas sobre el cartón para pasteles; recórtelos y envuélvalos con papel aluminio. Déjelos a un lado. Doble el palito de chupete en forma de aureola; sujete los extremos entre sí con cinta adhesiva, recubra con papel aluminio y sujete la guirnalda de estrellas doradas. Póngala a un lado.

Hornee y deje enfriar el pastel siguiendo las instrucciones de la página 92. Recorte la mano y el brazo derecho del pastel. Glasee lisa la parte inferior de los pies y la parte interior de las orejas con espátula. Usando la boquilla 3 trace los contornos del cuello del vestido, haga los ojos, la nariz y la boca (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra la parte superior del vestido en estrellas con la boquilla 18. Cubra el oso con pelaje corrido usando la boquilla 233, comenzando por la parte inferior hasta llegar a la parte superior. Con la boquilla 3 haga las pestañas corridas. Usando la boquilla 127D haga los volantes de la falda. Recubra los brazos con pelaje corrido con la boquilla 233. Coloque las flores alrededor de los volantes de la falda; añada las hojas con la boquilla 352. Sujete la estrella y déle mayor volumen a las patas con la boquilla 16; recubra las patas usando la boquilla 233. Haga el pelaje corrido. Inserte las alas en la parte posterior del ángel. Use glaseado real para sujetar las flores a la aureola y haga las hojas con la boquilla 352. Coloque la aureola en la cabeza. *12 porciones.*

Claudell

D. ¡Nada de aplausos, sólo caramelos!

Molde: *Juego De Moldes Independientes De Ositos, p. 183*

Boquillas: *1A, 4, 18, 112, p. 126-127*

Colores: *Verde Kelly, amarillo limón, naranja, rojo-rojo, negro, castaño, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (ojos, nariz, boca), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; Rolled Fondant listo para usar (2 paquetes), p. 130; pastilla verde de especias*

Hornee y deje enfriar el pastel siguiendo las instrucciones de la p. 92. Recorte los brazos y el área de los hombros del oso. Glasee lisa la parte interior de las orejas y la parte inferior de las patas traseras (alise con un dedo bañado en maizena). Glasee lisa ligeramente el área de la calabaza en el pastel. Usando la boquilla 4 haga los ojos, la nariz y la boca (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra la cabeza y las patas del oso en estrellas con la boquilla 18. Coloree un paquete y medio de fondant con color naranja mezclado con una pequeña cantidad de rojo-rojo, coloree la mitad restante del paquete de color amarillo. Para hacer el área de la calabaza, coloque leños de 1,2 cm de diámetro lo suficientemente largos para cubrir el área; añada leños individuales hasta que toda el área esté cubierta tanto por la parte posterior como por la parte frontal. Recorte según sea necesario. Trace los contornos del patrón de los ojos, la nariz y la boca con un mondadientes y recorte las áreas con un cuchillo afilado. Reemplace las piezas cortadas con fondant amarillo usando el patrón como guía. Haga los brazos con la boquilla 1A, cubra con estrellas hechas con la boquilla 18. Añada las hojas alrededor del cuello con la boquilla 112. Haga el sombrero con pequeños leños de fondant, colóquelo sobre el oso y añada la pastilla verde de especias en la parte superior. *12 porciones.*

How-To Shop

El Taller Cómo Hacerlo

¿Es usted un principiante que quiere comenzar bien, un decorador experimentado que desea adquirir nuevas destrezas o un profesional que se esfuerza por mantenerse al corriente de las nuevas tendencias? Déle una miradita. ¡Wilton tiene nuevas cosas para que usted aprenda y muchas maneras de enseñarle!

Anuario 2001 De Decoración De Pasteles

¡Lo espectacular del Anuario 2001 se origina en sus más de 250 estimulantes ideas para decorar pasteles, galletas, caramelos y alimentos, además del encantador álbum "Teddy Bear" con diseños de ositos de peluche para pasteles! Trae instrucciones de decoración paso a paso, una guía de recursos técnicos, sección de productos y el enlace con la página Wilton en Internet donde usted podrá apreciar muchos más diseños para pasteles. Libro de tapas blandas, 224 páginas.

1701-H-2009

Español *1701-H-2010*

Libro de Patrones 2001

Reproduzca muchos de los bellos diseños de los pasteles que aparecen en el Anuario 2001 y en la página de Wilton en Internet. Este libro trae más de 65 bocetos de decoración que usted puede aplicar a sus pasteles e instrucciones fáciles de seguir. Libro de tapas blandas. 60 páginas.

408-H-2001

Escuela Wilton

Del Arte De La Confitería Y La Decoracion De Pasteles
Darien, Illinois

Aprenda De Los Líderes En Decoracion De Pasteles.

Wilton es famosa por sus cursos exhaustivos en decoración de pasteles, incluyendo el "Curso Maestro", que es la base para todas las destrezas de decoración de pasteles, "Introducción a la pasta de goma", "Pasteles para hostelería", entre muchos otros. La Escuela Wilton combina el método de decoración #1 con los mejores maestros del mundo y emocionantes nuevos cursos para poner a su alcance la mejor educación posible en decoración de pasteles.

Entre los profesionales de nuestro personal destacados especialistas en decoración de pasteles y los mejores maestros del mundo, además de instructores invitados como **Nicholas Lodge** con "Pasta de goma según las estaciones", **Colette Peters** con "Técnicas avanzadas de decoración", **Elaine Gonzalez** con "Chocolate", **Laurie Bradach** con "Azúcar cornida" y **Sandy Hargrave** con "Formas en chocolate blanco y diseños especiales".

La Wilton School ha ampliado su programa de estudios para incluir estos estimulantes y novedosos cursos y clases especializadas de 1 día.

- ***NUEVOS CURSOS***

Inscríbase para recibir estas clases integrales que le ayudarán a ampliar su destreza para la decoración:

"Los aspectos básicos": Un curso abreviado para quienes sólo tienen una semana para aprender el arte de la decoración de pasteles. Incluye el moldeo con azúcar, estrellas, zigzags, parras, hojas y 9 flores como la Rosa Wilton (este curso no sustituye al Curso Maestro).

"Más allá de los maestros": Para los graduados del Curso Maestro, ésta es una nueva fuente de opciones de decoración. Incluye hibiscos, orquídeas, girasoles, margaritas, pensamientos, escenas de flujo de colores, rolled fondant y muchas cosas más.

"Dulces": Usted podrá crear bellos caramelos a medida que aprende cómo manejar y decorar con revestimientos de confitería. Prepare chupetes, cestas de caramelos, flores, caramelos rellenos, ganache y mucho más.

Más dos cursos recientemente revisados de trabajos con azúcar corrida.

- ***CLASES DE 1 DÍA***

"Flores navideñas": Bellos ramos de fiesta para iluminar sus pasteles navideños.

"Pasteles de cumpleaños": Añada bordes, flores, payasos, piping gel y letras para lograr una celebración que sus invitados no olvidarán.

"Aerógrafo": Un tratamiento cromático definido que usted puede usar para realzar todos sus pasteles. Es ideal para fondos, estenciles, letras y sombreados.

"Tejidos y bordes": Ayuda especializada para esas técnicas tan complejas.

"Taller Lambeth": Esta técnica de densos recubrimientos tiene elegancia propia.

"Galleta": No hay razón para servir galletas simples, cuando decorarlas es tan divertido. Incluye el popular Capullo de galleta (Cookie Blossom).

"Pan de jengibre": Haga centros de mesa con el motivo de casa de fiesta y lindos adornos, luego podrá llevarse a casa sus creaciones para la Navidad.

¡El cupo es limitado, así que inscríbase ya!

Find out more... www.wilton.com

Si desea recibir un calendario de clases, llame al

630-810-2211,

o visite la página de Internet www.wilton.com o escriba a:
School Administrator
Wilton School of Cake Decorating and Confectionery Art
2240 West 75th Street, Woodridge, IL 60517

Aceptamos tarjetas de crédito Visa, MasterCard o Discover. La Escuela Wilton tiene un Certificado de Aprobación para sus operaciones emitido por la Junta de Educación del Estado de Illinois. The Wilton School of Cake Decorating and Confectionery Art (La Escuela Wilton del arte de la confitería y la decoración de pasteles, Darien, Illinois)

¡Descubra qué divertido es decorar pasteles!

Clases De Decoración De Pasteles Con El Método Wilton

Miles de personas han aprendido a elaborar preciosos pasteles y postres al estilo divertido y fácil de Wilton, usted también puede hacerlo! Un amable instructor entrenado en Wilton le enseñará de todo, desde adornar los bordes de los pasteles con flores y hacer un pastel de cumpleaños con un brillante payaso hasta hacer dulces para fiestas, entre muchas cosas más. Nuestros cursos generales cubren los principios fundamentales y las técnicas para hacer desde estrellas hasta mallas de cesta y desde figuras con boquillas hasta flores. Asimismo, usted se puede inscribir en las clases de una sesión sobre proyectos con pan de jengibre, moldes de azúcar, moldes de personajes y formas, así como capullos de galleta. Usted conocerá gran cantidad de personas fantásticas a la vez que aprenderá un arte que disfrutará el resto de su vida. Todo el mundo se divierte en las clases de Wilton.

Llame al **800-942-8881**
y pregunte por las clases Wilton en una escuela cercana a su residencia!

Find out more... www.wilton.com

Videos De Interés Especial
Curso Wilton De Estudio En Casa

¡Aprenda paso a paso con nuestros expertos en decoración en su propio hogar! Practique después las técnicas en su tablero de práctica justo frente a su TV. Es la forma más práctica de aprender a decorar pasteles. Cada lección de video viene completa con los moldes, boquillas, utensilios y colores de glaseado necesarios, más un plan de lecciones para repasarlo todo fácilmente. En la Lección 3 se incluye un Certificado de Aprendizaje.

Lección 1: La Esencial Para Hornear Y Decorar
Toda la información acerca de glaseados, utensilios y mucho más, también se explica cómo decorar 2 pasteles de divertidas formas. *902-H-901*

Lección 2: Técnicas Avanzadas
Cómo moldear y glasear liso el pastel. Estudie las formas de conchas, flores sueltas, hojas, vertido de figuras, además de cómo decorar 2 pasteles y una magdalena de payaso. *902-H-902*

Lección 3: Glasear Flores
Aprenda cómo hacer rosas y otras flores, moños, colocar ramilletes de flores. Decore dos pasteles en forma de corazón con la técnica de cestería y flores. *902-H-903*

Curso De Estudios En Casa Del Método Wilton

De los mejores maestros mundiales en decoración de pasteles, el curso perfecto para el uso práctico en el hogar. Incluso los principiantes podrán crear bellos pasteles para cada ocasión.

El curso de 5 lecciones fáciles de seguir incluye las herramientas especializadas que usted necesita, además de instrucciones paso a paso e instrucciones que hacen que aprender sea un placer. (No se incluyen los moldes en las lecciones 2 y 4.)

Lección 1: Técnicas Básicas
Estrellas, bordes en zigzag, glaseados, control de presión. *902-H-1019*

Lección 2: Flores Simples
Flores sueltas, flores en estrella y hojas, además de efectos de color y mensajes. *902-H-1027*

Lección 3: Ramilletes De Flores
Capullos, chícharos, volantes, moños y conchas. *902-H-1035*

Lección 4: Flores Con Clavo
Margaritas y crisantemos, bordes en cuerda y cestería. *902-H-1043*

Lección 5: Obras Maestras En Piso
Cree un pastel con pisos miniatura que luzca elegantes rosas de glaseado y diseños en cuerda. *902-H-1051*

Wilton videos

Decoración De Pasteles: ¡Tan Fácil Como Contar 1-2-3!
Zella Junkin, Decorar Dominar de la Pastel, le guía a través de los aspectos básicos. Vea cómo nivelar y escarchar un pastel a la perfección, hacer bordes simples, flores, hojas y muchas cosas más. *VHS 901-H-115*

¡Decoremos!
¡Domine las habilidades esenciales de decoración de pasteles y repáselas con la frecuencia que desee! Este video completo de 27 minutos da instrucciones fáciles de seguir sobre bordes, flores, mensajes y muchas cosas más. *VHS 901-H-7580*

Cómo Hacer Flores De Glaseado
¡Aprenda cómo hacer rosas, lirios de pascua, violetas, margaritas, pensamientos, flores de pascua y muchas más! En cinco diseños de pasteles se incorporan y explican todas las flores incluidas en este video de 60 m. *VHS 901-H-119*

Cómo Hacer Pasteles De Boda
Lecciones de incalculable valor sobre cómo diseñar y armar impresionantes pasteles de pisos para celebraciones, aniversarios, bodas, y otras ocasiones especiales. En este video de 60 minutos de duración también se incluyen sugerencias para transportar y servir los pasteles. *VHS 901-H-128*

Hacer Caramelo Tan Fácil Como Contar 1, 2, 3!
Aprenda cómo hacer trufas, novedades de caramelo, frutas en conserva, caramelo relleno y moldeado. Se incluyen técnicas para derretir caramelo en el horno de microondas. 80 minutos. *VHS 901-H-125*

Wilton
libros de ideas

La Escuela Wilton De Decoración De Pasteles

En un formato fácil de seguir que refleja los estilos de vida de hoy, en este fascinante nuevo libro presentamos todo lo que Wilton ha aprendido durante más de 50 años de enseñanza en la decoración de pasteles. El libro Decoración de pasteles está diseñado para atraer a todas las personas que deseen hacer pasteles de excelente aspecto para familias y amigos.

- 103 instrucciones técnicas, mostradas paso a paso, incluyendo bordes, flores, fondant y mucho más.
- 30 atrayentes pasteles con instrucciones completas y listas de productos.
- Secciones explicadas con amplios detalles sobre cómo hornear pasteles, preparar el glaseado, usar las boquillas de decoración, cortar y transportar pasteles.
- Recetas útiles, guía para conocer las distintas familias de boquillas, diagramas ilustrativos sobre cómo servir y cortar pasteles, glosario de términos.
- Guía de productos que muestra y explica los utensilios e ingredientes necesarios para decorar.

Tapas blandas, 116 páginas
902-H-904

Usos De Boquillas De Decoración

Valioso libro de ideas y rápida referencia para cualquier decorador. Ofrece cinco de las más usadas familias de boquillas de decoración y explica lo que hace cada una de ellas. Muestra la versatilidad de muchas boquillas presentando una variedad de diversos diseños de pasteles. En rústica. 48 páginas.
902-H-1375

Decoración De Pasteles: Fácil Como Decir 1-2-3

Muestra y explica los aspectos básicos de la decoración de pasteles en términos sencillos. Ambos libros son en rústica, 36 páginas.
902-H-1792
Italiano *902-H-1790*

Bodas
libros de ideas

¡NUEVO!

Pasteles De Boda De Ensueño

Una colección verdaderamente distinguida para la novia de hoy que refleja una nueva libertad en el diseño de pasteles de boda. Los Pasteles Wilton de boda de ensueño representan la colección más diversa y de mayor belleza que hayamos logrado hasta ahora. Más de 45 diseños con instrucciones completas, desde los elegantes pisos clásicos hasta pasteles llenos de colorido con encanto contemporáneo. Las tendencias nupciales más importantes de hoy en día también han llegado a nosotros como, por ejemplo, los pasteles individuales para invitados y los pasteles de centro de mesa para servir en cada mesa. Un suplemento desplegable especial ayudará a la novia a organizar la boda hasta el más mínimo detalle con ideas desde el presupuesto hasta las opciones florales. Libro de tapas blandas. 128 páginas a todo color
908-H-101

¡NUEVO!

Celebraciones Nupciales

Puede crear una celebración nupcial coordinada con gran belleza eligiendo uno de los 8 temas espectaculares. Bridal Showers (Celebraciones nupciales) ayuda a la anfitriona de la celebración a organizarlo todo, desde los pasteles y regalos de boda hasta las decoraciones de las mesas en una presentación elegante y unificada para el disfrute de los invitados. Ofreciendo los temas favoritos para celebraciones de hoy en día, incluyendo sombrillas y corazones, colores cálidos como la plata y oro y el azul de hierba doncella, además de los diseños siempre populares de glorietas y querubines para una animada celebración nupcial. Cada proyecto viene con instrucciones completas y listas de productos para facilitarlo todo. Libro de tapas blandas. 20 páginas a todo color.
908-H-102

Bodas Wilton

Nuestro libro más completo para planificar y organizar su boda. Se explica cómo deben ser las bodas en jardín, las fiestas en el hogar o en hotel: desde los presupuestos hasta el diseño interior. La Guía de planificación en separata incluye una lista de comprobación y una agenda de 12 meses, además de consejos sobre cómo sacar el mayor provecho por su dinero. 25 diseños de pasteles con sus instrucciones. En rústica. 148 páginas.
908-H-115

Un Tesoro De Pasteles

De Boda Wilton
La más exquisita colección de pasteles y adornos de boda. Refleja los más de 50 años de experiencia que tiene Wilton diseñando pasteles de boda. Desde el estilo victoriano hasta el contemporáneo.
En rústica,96 páginas.
908-H-105

Pasteles De Novia Wilton

Una presentación de lucimiento para muchos estilos favoritos de pastel de boda: victoriano, jardín campestre y contemporáneo. Incluye 27 diseños. Ideal para celebraciones grandes o íntimas. Los patrones e instrucciones completas y las guías de corte facilitan lograr el pastel de sus sueños. En rústica. 96 páginas.
908-H-110

¡Caramelo Tan Fácil Como Contar 1, 2, 3!

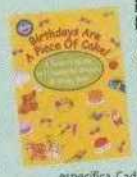
Mediante diseños llenos de ideas sugestivas se enseña la técnica elemental y avanzada de hacer caramelo. Con tapas blancas, 36 páginas.
902-H-2101

Entretenimiento

Estimulantes ideas de menú estación por estación. Cree desde los aperitivos hasta los postres con el toque Wilton: divertido, festivo y perfecto para la ocasión. Cumpleaños para todas las edades, Día de la Madre y Día del Padre, graduaciones, picnics, días feriados y mucho más. En rústica. 96 páginas.
902-H-7020

Regalos De La Cocina

Para quienes aman compartir y recibir el regalo de la buena comida; más de 65 recetas e ideas para aperitivos, panes, platos principales y postres. Consejos sobre cómo envolver y enviar regalos de comida. En rústica. 96 páginas.
902-H-1223



¡Organizar Cumpleaños Es Tan Fácil Como Comerse Un Pastel!

Organice la más fascinante, inolvidable fiesta infantil que se haya celebrado jamás, sin exceso de gastos ni tanto alboroto. Adentro hallará 8 ideas diferentes de fiesta, cada una adaptada a una edad específica. Cada fiesta incluye sugerencias y consejos para decorar el espacio de la fiesta, actividades para los chicos y una fotografía de un pastel completamente decorado dedicado a un tema junto con instrucciones completas. Los chicos adorarán el día especial que usted ha organizado para ellos: Desde la celebración del primer añito con Winnie The Pooh hasta una fiesta para niños de 8 años de edad digna de una película. Su fiesta hará que los chicos se sientan especiales y usted también pasará un rato estupendo. Tapas blandas, 24 páginas. *902-H-905*

Libro De Fiestas ¡Celebrar!

Deliciosas recetas e ideas festivas de decoración, muchas de ellas diseñadas para ahorrarle tiempo durante la más atareada de todas las estaciones. Disfrute ensaladas y aperitivos decorados, tentadores pasteles y estimulantes ideas para el pan de jengibre. En rústica. 96 páginas.
902-H-1227

Delicias Navideñas

Descubra los secretos de San Nicolás para regalos de dulces y galletas, comidas de fiesta, aperitivos decorados y pastels de gran colorido. Además, una sección especial sobre pan de jengibre con consejos de construcción, patrones y maravillosos diseños. En rústca. 96 páginas.
902-H-1224

Calder

Preparación De Pasteles

Imagínese que su pastel es el lienzo donde usted creará bellas decoraciones de glaseado. Para lograr la obra maestra deseada, es esencial que su lienzo esté uniforme y libre de migajas. Estos pasos para preparar y glasear su pastel producirán una superficie decorativa perfectamente uniforme para su obra de arte.

Hornear

Siga las instrucciones de la receta para las cantidades recomendadas de masa y las instrucciones específicas de horneado para el tamaño del molde seleccionado. Sugerencia: Para darle mayor altura a sus pasteles, añada 1 a 2 cucharadas de Mezcla Wilton de merengue en polvo a cada mezcla para pasteles de dos capas en caja.

Prepare el molde engrasando generosamente el interior con manteca vegetal sólida usando un pincel de pastelería o una toallita de papel. Para obtener los mejores resultados, no use mantequilla, margarina ni aceite vegetal líquido. Esparza la manteca de tal modo que todas las cavidades del molde queden cubiertas. Espolvoree cerca de dos cucharadas de harina dentro del molde y agítelo para que la harina cubra todas las superficies engrasadas. Dele vuelta al molde y golpéelo ligeramente para remover el exceso de harina. Si quedan algunos puntos sin cubrir, retoque con manteca y harina. Vierta la masa en el molde y colóquelo en un horno previamente calentado.

Después de hornear el pastel durante el tiempo especificado, sáquelo del horno y permita que se enfríe en el molde o sobre la parrilla durante 10 minutos. Pase un cuchillo delgado entre el pastel y los lados del molde. Saque el pastel del molde colocando la parrilla de enfriamiento contra el pastel y dándole vuelta a la parrilla de enfriamiento y al molde. Levante el molde cuidadosamente. Deje enfriar al menos durante una hora antes de aplicar el glaseado. Elimine las migajas sueltas.

Nivelar

Después que el pastel se ha enfriado durante al menos una hora, usted deberá nivelar la cara superior del pastel. Esto puede hacerse de dos maneras.

Usando Un Cuchillo De Sierra

Coloque el pastel en un cartón circular, seguidamente coloque el cartón sobre una plataforma decorativa giratoria Trim 'n Turn Wilton. Mientras gira lentamente el soporte, mueva el cuchillo hacia delante y hacia atrás por toda la cara superior del pastel con un movimiento de sierra para remover la coronilla del pastel. Trate de mantener nivelado el cuchillo a medida que va cortando el pastel.

Uso Del Nivelador Wilton De Pasteles

Coloque los extremos del hilo de corte en las muescas a la altura deseada. Con las patas del nivelador paradas sobre la superficie de trabajo, corte dentro del borde de corteza usando un fácil movimiento de sierra; seguidamente continúe deslizando con suavidad el nivelador a través del pastel.

Preparación De Pasteles De Varias Capas

También puede usarse un cuchillo de sierra o el nivelador Wilton de pasteles para cortar un pastel en múltiples capas. Esta técnica añade más altura, efecto dramático y sabor al pastel cuando se rellenan las capas con glaseado, budín o relleno de frutas.

Usando Un Cuchillo De Sierra

Mida los lados del pastel y haga marcas con puntos de glaseado o mondadientes a su alrededor. Coloque una mano sobre la cara superior del pastel para mantenerlo firme y haga girar el soporte. Mientras hace girar lentamente el pastel, nivele el cuchillo hacia delante y hacia atrás para cortar el pastel a lo largo de las marcas medidas. Repita la misma operación para cada capa adicional.

Usando El Nivelador Wilton De Pasteles

La separación de capas se logra fácilmente con el nivelador Wilton de pasteles. Siga simplemente las mismas instrucciones indicadas para nive...r pasteles.

Separación De Capas

Deslice cuidadosamente la capa superior preparada sobre un cartón circular para mantenerla rígida y segura impidiendo que se rompa. Repita la misma operación para cada capa adicional hasta el fondo del pastel.

Relleno de las capas

Llene una manga decorativa con glaseado de consistencia mediana y use una boquilla grande redonda como la boquilla #12 o simplemente use el acoplador sin montar una boquilla. Comenzando con la capa inferior, con el lado nivelado hacia arriba, cree una represa o círculo de glaseado justo dentro del borde del pastel. Crear este círculo es una forma efectiva de impedir que el relleno se filtre saliendo del pastel cuando se vuelvan a montar las capas una sobre otra.

Para crear esta represa, oprima la manga formando un círculo que tenga aproximadamente 18 mm de altura y quede a 6 mm del borde exterior.

Llene la represa con glaseado, conservas o budín. Coloque la siguiente capa encima de la primera, asegurándose de que quede nivelada. El peso de la capa hará que el círculo de glaseado se expanda correctamente. Repita la misma operación hasta montar todas las capas, excepto la capa superior. Coloque el lado nivelado de la capa superior hacia abajo, de tal modo que la cara superior del pastel quede perfectamente uniforme y nivelada.

Glaseado del pastel

Usando Una Espátula

El truco para eliminar las migajas de su glaseado consiste en deslizar su espátula sobre el glaseado. Nunca permita que la espátula toque la superficie del pastel. Coloque una gran cantidad de glaseado de consistencia delgada sobre el centro de la cara superior del pastel. Esparzalo por toda la cara superior, empujándolo hacia los bordes exteriores y lados con glaseado. Alise los lados primero sosteniendo la espátula recta con el borde contra el lado del pastel, mientras gira lentamente la plataforma giratoria sin levantar la espátula de la superficie del pastel. Vuelva a colocar el glaseado sobrante en el recipiente y repita la misma operación hasta que los lados estén lisos. Alise la cara superior usando el borde de la espátula. Pase el borde de la espátula desde la orilla del pastel hasta su centro. Seguidamente levántela y elimine el glaseado sobrante. Gire el pastel ligeramente y repita el procedimiento, comenzando desde un nuevo punto en la orilla hasta cubrir toda la superficie superior. Alise el centro del pastel nivelando el glaseado con el borde de su espátula. Para alisar con mayor facilidad, puede ser útil mojar la espátula en agua caliente, secarla con un paño y deslizarla a través de toda la superficie. Ponga el pastel a un lado y permita que el glaseado se solidifique durante al menos 15 minutos antes de decorarlo. En este momento usted también puede tender el papel pergamino Wilton sobre la cara superior del pastel glaseado y alisarlo suavemente con la palma de la mano.

Usando La Boquilla De Glaseado Wilton

Recorte una manga de peso pluma de 40.5 cm para adaptarla a la boquilla 789. Llene la manga hasta la mitad con glaseado. Sostenga la manga a un ángulo de 45° y oprima ligeramente la boquilla contra el pastel. Oprima la manga para formar una cinta de glaseado en un movimiento espiral continuo para cubrir la cara superior del pastel; haga que el último tramo de cinta empuje al glaseado sobre el borde de la cara superior del pastel. Para glasear los lados, oprima la manga a medida que hace girar lentamente el pastel. Repita el mismo procedimiento hasta cubrir todos los lados del pastel. Alise los lados y la cara superior del pastel con una espátula, como se indicó anteriormente.

Transporte De Pasteles

El transporte de un pastel, especialmente si se trata de una extensa distancia, puede ser todo un reto. Siga estas directrices para asegurarse de que su pastel llegue a su destino en perfectas condiciones. Asegúrese de que su pastel esté colocado sobre una base resistente. Los pasteles sobre pilares deben transportarse sin armar. Las figuras centrales, velas y adornos no deben colocarse sobre el pastel. Coloque su pastel en una caja limpia, con tapa, que tenga el tamaño de la base. Esto impedirá el deslizamiento del pastel dentro de la caja y el posible aplastamiento de sus lados. Si le parece que su caja es demasiado grande, retire el pastel, enrolle pedazos de cinta adhesiva protectora con el lado adhesivo hacia fuera y fíjelos al fondo interior de la caja. Coloque la base del pastel encima de la cinta. La cinta mantendrá la base en su lugar dentro de la caja. Coloque la caja sobre una alfombra de espuma o una alfombrilla antideslizante en el piso del automóvil. Mantenga la caja en posición plana, no la coloque en los asientos del automóvil. Si el clima es frío también es posible transportar el pastel en la cajuela del automóvil. ¡Conduzca cuidadosa-mente! Para sacar el pastel, corte un lado de la caja. Lleve consigo glaseado extra, boquillas, espátula y flores en caso de que necesite reparar cualquier daño en su lugar de destino.

Para Guardar Su Pastel

Tome algunas precauciones finales y guarde su pastel de la mejor forma posible. Después de todo, ¡el tiempo, los esfuerzos y la creatividad que usted ha dedicado a su pastel lo hacen muy especial! Tenga cuidado con los siguientes factores que pueden afectar la apariencia de su pastel decorado: **Luz solar:** Altera los colores del glaseado. Mantenga su pastel decorado en una caja con tapa y lejos de la luz solar directa. **Humedad:** Puede ablandar el glaseado real, las decoraciones de pasta de goma. Si usted vive en un clima con altos niveles de humedad, prepare su glaseado real utilizando únicamente azúcar glas...de caña para espesar, evite añadir crema de tártara ni dextrosa), añada menos líquido y una cucharadita más de merengue en polvo a la receta. **Calor:** Puede derretir el glaseado y ocasionar la caída o deterioro de las decoraciones. Mantenga su pastel decorado tan fresco como sea posible y estabilice el glaseado de mantequilla añadiendo 2 cucharaditas de merengue en polvo por receta. Proteja su pastel colocándolo en una caja limpia para pastel, con tapa. Evite utilizar papel aluminio o envoltura plástica para cubrir un pastel decorado; estos materiales pueden adherirse al glaseado y estropear sus delicadas decoraciones. El glaseado que cubre su pastel determina la forma en que debe guardarse, bien sea en el refrigerador o a temperatura ambiente fresca, o congelado, si es preciso guardarlo durante más de 3 días. Si usted quiere guardar su pastel glaseado en una forma distinta a la indicada, haga un pequeño pastel de prueba. **Glaseado de mantequilla:** ciselo **Tabla De Glaseado, p. 107** para guardarlo información. **Nota:** Los pasteles decorados con glaseado real completamente seco deben guardarse de acuerdo al tipo de glaseado que los cubre. Sin embargo, si las decoraciones de glaseado real deben colocarse sobre un pastel que va a congelarse después, es recomendable que las decoraciones de glaseado se coloquen sobre los pasteles después de descongelarlos, de forma que las decoraciones de colores no se corran debido a la condensación.

Color

El color es tan esencial para su decoración como el glaseado lo es para su pastel. Elegir los colores apropiados para su pastel le ayudará a capturar el efecto anímico que usted quiere conseguir para la ocasión. Al planificar su pastel, piense acerca del color. Inspírese en el tema de su celebración. Los colores de glaseado que usted elija trasladarán ese tema al pastel y darán un toque personal a su decoración. Mire a su alrededor, fíjese en objetos comunes, desde un jardín en flor a la ropa que la gente lleva puesta. ¿Qué colores le atraen? Use sus colores favoritos en su decoración. No tema probar algo diferente. Diviértase usando colores ricos y brillantes o diferentes combinaciones de colores. Comience haciendo un pastel monocromático, decorado totalmente en blanco o en un solo color pálido. Trate de usar decoraciones de color que contrasten con un fondo totalmente blanco de pastel. Decore usando todos los colores pastel o todos los colores primarios. Experimentar con el color le ayudará a decidir qué colores crean el mejor efecto de espectacularidad en sus diseños de pasteles. Los siguientes diseños usan las mismas técnicas básicas con el fin de crear un pastel perfecto para cualquier ocasión. Usted simplemente puede adaptar sus colores y las figuras centrales al evento, desde el cumpleaños de un niño a una boda íntima.

Mezcla De Colores En El Glaseado

Comience con glaseado blanco y use color concentrado de glaseado que no afecte la consistencia de su glaseado. El uso de colores estándar de alimentos puede diluir su glaseado y afectar su capacidad para crear ciertas decoraciones. Si usted está coloreando glaseado de color castaño oscuro o color negro, comience con el glaseado de chocolate: su glaseado no tendrá el gustillo que pueden producir grandes cantidades de estos colores de glaseado. Si usted está coloreando un área grande de color rojo, use el rojo sin sabor. Bañe un mondadientes en el color, seguidamente haga remolinos con él en el glaseado. Añada un poquito de color a la vez hasta lograr el tono que usted desee. Use siempre un nuevo mondadientes cada vez que vaya a añadir color; es necesario evitar que el glaseado entre en su envase de colores. Mezcle bien el glaseado con una espátula.

Al mezclar colores, considere el tipo de glaseado que usted está usando. Los colores de glaseado se intensifican o se oscurecen en glaseado de mantequilla aproximadamente 1 a 2 horas después de mezclarlos.

El glaseado real requiere más color que el glaseado de mantequilla para lograr la misma intensidad de color.

Mezcle siempre suficiente cantidad de cualquier color dado de glaseado para todo su pastel. Por ejemplo, si usted va a decorar un glaseado con flores y bordes rosados, coloque suficiente cantidad de glaseado para ambos. Es difícil duplicar un tono perfecto de cualquier color, lo cual es un factor importante si usted quiere mantener los colores bien uniformes en el pastel.

Efectos De Franja Con La Manga

Usted puede crear fascinantes decoraciones de dos tonos simplemente añadiendo un color diferente dentro de la manga antes de poner su glaseado coloreado. De esta manera, usted puede hacer flores que tengan tonos claros y oscuros naturales o un traje de payaso con colores del arco iris para animar la fiesta.

Las franjas aplicadas con pincel producen múltiples colores más intensos porque se hacen con color de glaseado sin diluir aplicado dentro de la manga. Aplique una o más franjas de color de glaseado con un pincel decorativo, seguidamente llene la manga con glaseado blanco o glaseado de color pastel. A medida que el glaseado se oprime pasando por el color, las decoraciones saldrán en forma de franjas.

Las franjas creadas con espátula producen matices pastel de dos tonos muy realistas en flores y figuras. Esto se hace con glaseado de colores pastel, que se ponen en franja dentro de la manga decorativa con una espátula. Después de hacer las franjas, llene la manga con glaseado blanco o con otro tono del mismo color que la franja. Oprima la manga para aplicar decoraciones que tengan suaves contrastes.

¡Wilton lo hace mejor!

Si quiere obtener los colores más profundos y ricos, necesita comenzar con los colores de glaseado Wilton. Nuestro gel concentrado le ayuda a crear el matiz exacto que desea sin aguar el glaseado.

Find out more...
www.wiltonyearbook.com

Recetas Para El Glaseado

Glaseado De Mantequilla

1/2 taza de manteca vegetal sólida
1/2 taza de mantequilla o margarina*
1 cucharadita de extracto de vainilla transparente (p. 119)
4 tazas de azúcar glasé tamizada (aproximadamente 453,6 gramos)
2 cucharaditas de leche**

Mezcle la mantequilla y la manteca con la batidora eléctrica. Añada la vainilla. Gradualmente, añada el azúcar, taza a taza, mezclando bien a velocidad media. rebañe a menudo la pared y lados del cuenco. Cuando se haya añadido todo el azúcar a la mezcla, el glaseado tendrá un aspecto seco, Añada la leche y bata y bata a velocidad media hasta que esté esponjoso. Cubra el glaseado con un paño húmedo hasta que se vaya a usar. Para obtener mejores resultados, mantenga el cuenco en el frigorífico mientras no lo use. Este glaseado puede conservarse hasta 2 semanas en el frigorífico en un envase hermético. Batir antes de usar. Produce: 3 tazas

*Sustituya por manteca vegetal y 1/2 cucharadita de extracto de mantequilla Wilton (p 119) para obtener un glaseado totalmente blanco y de consistencia firme.

**Añada 3 ó 4 cucharadas de sirope ligero de maiz por receta para un glaseado fino.

Crema De Chocolate

Añada a la receta 3/4 de taza de cacao o 85,6 gr. de chocolaten derretido, y 1 ó 2 cucharadas de leche. Mezcle bien. Para un cambio original, añada sabores de caramelo Wilton (p. 140) en lugar de extracto de vainilla. Glaseado de chocolate moka: substituya la leche en la receta café recién hecho.

Mantiquilla Blanca

2/3 taza de aguar
4 cucharadas de mezcla para merengue en polvo (p. 119)
12 tazas de azúcar glasé tanizada (aproximadamente 1,360 Kg.)
1 1/4 tazas de mantica sólida
3/4 cucharidita de sal
1/2 cucharidita de extracto de almendra (p. 119)
1/2 cucharidita de extracto de vainilla transparente (p. 119)
1/4 cucharidita de limitación de mantequilla (p. 119)

Combine el agua y el merengue en polvo, bata a alta velocidad hasta que tome forma. Añada 4 tazas de azúcar, de una en una, batiendo sin parar a baja velicidad. Añada, alternándolas, el resto del azúcar y la manteca. Añada la sal y los sabores y extractos; bata a baja velocidad hasta que se mezcle bien. Produce: 7 tazas
Nota: La receta puede ser doblada o reducida a la mitad. En este cas, dará 2 2/3 tazas.

Glaseado Royal

3 cucharadas rasas de merengue en polvo (p. 119)
4 tazas de azúcar glasé tamizada (aproximadamente 453,6 gramos)
6 cucharados de agua*

Bata todos los ingredientes a baja velocidad de 7 a 10 minotos (10 a 12 minutos a alta velocidad con batidora portátil) hasta que tome forma. Produce: 3 tazas

* Cuando utilice una batidora grande de cocina o para un glaseado más firme, suprima 1 cucharada de agua.

Glaseado Hervido esponjoso

Merlngue:
3 cucharados de merengue en polvo (p. 119)
1/2 taza de agua fria
Sirope:
2 tazas de azúcar granulada
1/4 taza de sirope de maiz
1/2 taza de agua

bata el merengue en polvo con el agua hasta que esté firme, unos 4 minutos. En un resipiente de medidas para microondas mezcle en azúcar, sirope y agua. Ponga a hervir en el microondas (unas 5 minotos). Retire cuando deje de hervir. Añada lentamente el sirope, a la mezcla del merengue, batiendo lentamente. Bata a alta velocidad durante 4 minutos hasta que esté firme y brillante. Produce: 8 tazas
En la cocina: mezcle el azúcar, sirope, y agua en un cazo de dos cuartos. Ponga a hervir. Deje enfriar y siga los pasos anteriores.

Glaseado De Nata Montada

1/2 pinta (1 taza) de nata montada
2 cucharadas de azúcar glasé
2 cucharadas de Gel Wilton para decorar.(p. 119)
1/2 cucharadita de Vainilla transparente Wilton(p. 119)

Combine la nata montada y el azucar en un cuenco. Bata hasta que comience a montarse. Añada el gel y vainilla, y continue montado. No la bata en exceso.
Produce: 1 1/2 a 2 tazas.
Como alternativa, para la corona usted puede usar **Topping batido congelado sin leche** o **una Mezcla envasada de topping.** Descongele el topping batido congelado en el refrigerador antes de colorearlo o usarlo para la decoración. Use la mezcla envasada de topping inmediatamente después de prepararla. No permita que se mantenga a temperatura ambiente, puesto que se pondrá demasiado blanda para la decoración. Almacene el pastel decorado en el refrigerador hasta que esté listo para servirlo.

Tabla De Glaseado

Tipo De Glaseado	Sabor/ Descripción	Consistencia	Sirve Mejor Para . . .	Colores	Para Guardarlo/ Frescura	INFORMACIÓN ESPECIAL
Mantequilla (Mezcla Wilton o casero)	Sabor dulce a mantequilla. Es el glaseado de mejor sabor y bello aspecto para la mayoría de las decoraciones.	Consistencia delgada a rígida dependiendo de la cantidad de jarabe de maíz o azúcar que se le añada (se endurece con el azúcar).	Glasear pasteles lisos. Bordes, escritura. La mayoría de las decoraciones incluyendo rosas, flores sueltas, guirnaldas de color y modelado de figuras.	Sirve para todos los colores. La mayoría de los colores se oscurece al ponerse firme el glaseado. Permite que el glaseado se ponga firme durante 2-3 horas para obtener un color oscuro. Algunos colores pueden desvanecerse al dejar el glaseado bajo una luz brillante.	El glaseado puede guardarse en un recipiente hermético durante 2 semanas.	El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente durante 2-3 días. Las flores se mantienen lo bastante blandas para poder cortarse con un cuchillo.
Mantequilla blanco nieve (casero)	Dulce sabor de almendra. Ideal para pasteles de boda.	Glasear pasteles lisos. Consistencia delgada a rígida dependiendo de la cantidad de jarabe de maiz o azúcar que se le añada (se endurece con el azúcar).	Bordes, escritura, flores (la mayoría de las decoraciones)	Da colores verdaderos debido al color blanco puro de base. Crea colores oscuros. La mayoría de los colores se oscurece al ponerse firme el glaseado.	El glaseado puede refrigerarse en un recipiente hermético durante 2 semanas. El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente durante 2-3 días	Las flores secadas al aire tienen un aspecto traslúcido. Las flores se mantienen lo bastante blandas para poder cortarse con un cuchillo.
Blanco Wilton de decorador (Listo para usar)	Sabor dulce de vainilla. Práctico, glaseado listo para untarse. El color blanco puro es ideal para colorear.	Listo para usar. Pueden hacerse rosas directamente del envase.	Conchas, estrellas, flores, directamente del envase. Las rosas pueden endurecerse con azúcar glasé. Glasear pasteles, escritura, hojas, se diluye con leche, agua o jarabe de maiz.	Da colores verdaderos debido al color blanco puro de base. Crea colores oscuros. La mayoría de los colores se oscurece al ponerse firme el glaseado.	El glaseado sobrante puede refrigerarse durante 2 semanas. El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente durante 2-3 días.	Puede adquirirse a través del Anuario Wilton o cualquier distribuidor autorizado Wilton.
Chocolate Wilton de decorador (Listo para usar)	Dulce sabor a chocolate. Práctico, glaseado listo para usar.	Listo para usar. Pueden hacerse rosas directamente del envase.	Conchas, estrellas, flores, directamente del envase. Las rosas pueden endurecerse con azúcar glasé. Glasear pasteles, escritura, hojas; se diluye con leche, agua o jarabe de maiz.	Se recomienda cuando es necesario usar glaseado negro. Añada un poco de glaseado negro al chocolate para lograr un glaseado negro de mejor sabor. Úselo cuando la receta pida glaseado castaño.	El glaseado sobrante puede refrigerarse durante 2 semanas. El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente durante 2-3 días.	Puede adquirirse a través del Anuario Wilton o cualquier distribuidor autorizado Wilton.
Real (Hecho con merengue en polvo Wilton)	Sabor muy dulce. Se pone duro como el caramelo al secarse para decoraciones duraderas.	Consistencia delgada a rígida dependiendo de la cantidad añadida de agua	Para elaborar flores, figuras, flores en hilos. Decorar galletas y cisas de pan de jengibre.	Da colores oscuros. Algunos colores pueden desvanecerse al dejar el glaseado bajo una luz brillante. Requiere más color de base que el glaseado de mantequilla para alcanzar la misma intensidad.	El glaseado puede guardarse en recipientes herméticos, libres de grasa a temperatura ambiente durante 2 semanas. Las decoraciones secadas a aire duran meses enteros	Los recipientes y utensilios no deben tener grasa. Cubra el glaseado con un paño húmedo para impedir su endurecimiento.
Rolled Fondant (Vainilla o chocolate listo para usar o Rolled fondant casero)	Sabor rico y dulce. Cubre los pasteles con una superficie glaseada perfectamente lisa y sirinada. Se usa con facilidad y rapidez. Añada amasando el sabor de su elección.	Consistencia similar a la masa que puede extenderse amasándola antes de aplicarla al pastel. Se mantiene con consistencia semiblanda en los pasteles.	Cualquier pastel sencillo firme o pastel de fruta. Cortar, moldear y modelar decoraciones.	Sirve para colores pastel y colores oscuros	El glaseado sobrante puede guardarse durante 2 meses en un envase hermético. El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente durante 3-4 días.	Antes de aplicar el fondant, el pastel debe cubrirse con capa de albaricoque y/o glaseado e mantequilla para conservar su escarcha y humedad.
Fondant de rápido vertido (Quick Pour) (casero)	Sabor muy dulce. Cubre los pasteles con una superficie perfectamente lisa, glaseada brillante. Reviste los productos horneados y conserva la frescura con una superficie lisa y brillante.	Se vierte y se seca quedando con una superficie lisa y semidura	Todos los pasteles, pastelillos y galletas.	Sirve para colores pastel	Uselo inmediatamente. El fondant sobrante puede refrigerarse, volverse a calentar y verterse de nuevo.	Antes de aplicar el fondant, el pastel debe cubrirse con capa de albaricoque y/o glaseado e mantequilla para conservar su escarcha y humedad.
Mezcla batida de glaseado (Mezcla Wilton)	Sabor ligero y delicado de vainilla y chocolate. Mantiene la forma como ninguna otra mezcla puede hacerlo. Es fácil de hacer.	Consistencia perfecta para glasear, cubrir y dar forma desde arriba, rosas y bordes a gran escala y escritura.	Glasear pasteles. La mayoría de las decoraciones. Cubre superficies en pasteles, budines, tartas entre muchas otras.	La vainilla sirve para cualquier color	El glaseado puede refrigerarse en un envase hermético. El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente durante 2-3 días.	Fórmula Wilton exclusiva. Puede adquirirse a través del Anuario Wilton o cualquier distribuidor autorizado Wilton
Glaseado hervido esponjoso (casero)	Sabor similar a los malvaviscos. 100% libre de grasa.	Consistencia muy esponjosa. Se pone firme rápidamente.	Glasear pasteles lisos y esponjoso. Bordes, figuras, escritura, diseños en cuerda.	Sirve para colores pastel y colores oscuros	Uselo inmediatamente	El pastel glaseado puede guardarse a temperatura ambiente. Servalo dentro de 24 horas.
Crema batida estabilizada (casera)	Dulzura delicada y cremosa	Consistencia ligera, de delgada a mediana	Todos los pasteles, pero en particular los decorados con frutas. Bordes, trabajos con boquillas grandes, escritura	Sirve para colores pastel solamente.	Uselo inmediatamente	El pastel glaseado debe refrigerarse (la textura permanece blanda en el pastel decorado)

Capdell

Mezcla Para Glaseado Blanco-Crema Wilton

Le encantará su sabor cremoso y su versatilidad ideal para glasear en liso y para decorar (p. 119) Simplemente añada mantequilla y agua; la manteca ya viene en la mezcla.
Para Glaceado De Chocolate: Mezcle el glaseado según las instucciones. Agregue 57 gr. de chocolate sin azúcar derretidos. Si queda demasiado duro, añada unas gotas de leche.
Para Crema De Deluxe: utilice 6 cucharadas de mantequilla y 1/4 taza de nata montada.

Mezcla Para Glaseado Montado Wilton

Pruebe esta nezcla (p. 119) para todos sus pasteles y postres. Cada paquette contiene mezcla para 4 tazas de glaseado, suficientes para glasear y decorar un pastel redondo de dos capas y 23 cm. o un pastel en lámina de 18 x 28 cm. este glaseado de fácil preparación mantiene su forma como ninguna otra mezcla, para que pueda decorar bonitos pasteles y postres. Su fórmula especiale le da para una textura suave y un sabor delicado y delicioso. Puede conservarse, cubierto, fuera del frigorífico. Dos exquisitos sabores-Vainilla y Mousse de Chocolate. Úselo para pasteles, budines, tartas y mucho más.

Azúcar glasé lustre

1 1/4 taza de azúcar glasé
3 cucharadas de leche
Mezcle leche y azúcar.
Produce: 1/2 taza
Espolvoree sobre pastels, magdalenas y galltas.

Glaseado De Queso Crema

1/2 taza (una barra) de mantequilla
1 paquete de queso crema de 228,24 gr., ablandado
453,6 gramos (4 tazas) de azúcar glasé
1 cucharada de leche

Nota: no utilice queso crema "light" o ningún otro sustituto. Si utiliza margarina, el glaseado será más blando. En un cuenco mediano, mezcle mantequilla y queso crema y añada azúcar y leche. Bata alta velocidad hasta que se ablande (30-60 segundos). Aclare para glasear en liso; utilice el original para trazar bordes.
Produce: 2 3/4 tazas.

Rolled Fondant

Este glaseado se amasa y aplana para cubrir bizcochos o pasteles de frutas, que tradicionalmentes se cubren primero con una capa de mazapán para guardar el sabor y la esponjosidad. También puede utilizarse una ligera capa de crema. Los pastels cubiertos con este glaseado pueden decorarse con glaseado Royal o de mantequilla. Wilton también ha creado un práctico "Rolled" fondant listo para usar (p. 130) para evitar las mezclas.

Rolled Fondant Wilton Listo Para Usar y Gum Tex™

Use esta receta para lograr un fondant con extra cuerpo y flexibilidad ideal para hacer cortinas, guirnaldas, decoraciones tejidas y complejas.
1 a 2 cucharadita de Gum Tex™ (p. 131)
1 paquete de Rolled Fondant listo para usar (p. 130)
Amase la Gum Tex™ combinándola con el fondant hasta que esté bien uniforme. Guárdela en un envase hermético o envuélvala herméticamente en plástico.

Rolled Fondant Receta:

1 cucharada de gelatina sin sabor
1/4 taza de agua fría
1/2 taza de glucosa (p. 131)
1 cucharada de Glycerina (p. 119)
2 cucharadas de manteca vegetal sólida
907,2 gramos de azúcar glasé tamizada
2-3 gotas de sabor y color artificial líquidos, al gusto.

Combine la gelatina y el agua fría; deje reposar hasta que se endurezca. Ponga la mezcla al baño maría y caliente hasta que se disuelva. Añada la glucosa y la glicerina; mezcla bien. Agregue la manteca y un poco antes de que se derrita por completo, retire del fuego y añada color y sabor artificial, eje enfriar hasta que esté tibio. Luego, coloque 453,6 gramos de azúcar glasé en un cuenco y haga un agujero en el centro. Vierta la mezcla tibia encima y remueva con cuchara de palo, añadiendo el azúcar poco a poco hasta que deje de estar pegajoso. Amase con el resto del azúcar hasta que el fondant esté blando y maleable, y no se pegue a las manos. Si está demasiado blando, añada más azúcar; si está demasiado duro, añada agua gota a gota. Utilice el fondant inmediatamente o consérvelo en el frigorífico en un envase hermético. Para usar, devuelva a temperatura ambiente y vuelva a amasar hasta que se ablande. Dará suficiente masa para cubrir un pastel de 25 x 10 cm. Por instrucciones de fondant - p.130.

Glaseado De Fondant Vierte-Rápido

6 tazas de azúcar glasé tamizada
1/2 taza de agua (114,12 gr.)
2 cucharadas de sirope de maiz, blanco
1 cucharadita de Extracto de Almendra Wilton (p. 119)
Colores de Glaseado Wilton (p. 118), opcional

Combine el agua y el sirope. Añada el azúcar en un cazo y remueva a fuego lento hasta que se mezcle bien y alcance una temperatura de 33°C, y esté lo suficientemente fino para poder verter, pero sin cornerse Añada el extracto y el color para glaseado, si lo desea. Para cubrir el pastel, glasee en liso con crema y deje secar, o cubra con lustre de albaricoque (ver receta). Coloque el pastel sobre una rejilla para enfriar, con una lámina para galletas debajo. Vierta el fondant sobre el pastel glaseado, del centro hacia afuera con un movimento circular. Retoque los lados con una espátula. El fondant sobrante puede ser conservadao, en un recipiente hermético en el frigorifico, durante semanas. Para volver a usar, recaliente Produce: 4 tazas, suficientes para cubrir un pastel redondo de 25 cm. La receta se puede llevar al doble o al triple.

Vertido De Fondant De Chocolate:

siga la receta anterior, pero aumente la cantidad de agua 28,53 gr. Cuando el fondant esté caliente, añada 85,6 gr. de chocolate sin azúcar derretido, despues añada el sabor. Lustre de albaricoque Caliente una taza de mermelada de albaricoque hasta que hierba, cuélela y extiéndala sobre el pastel mientras esté aún caliente.

Glaseado De Albaricoques

Ideal para preparar un pastel con fondant o capa de migajas.

1 taza de mermelada hasta que hierva, luego colóquela en un colador. Use un pincel para glasear el pastel de mermelada mientras esté caliente. Deje secar. El glaseado se convertirá en un acabado duro en 15 minutos o menos.

Produce: permite cubrir un pastel de 25 x 10 cm.

3 Elementos Esenciales En La Decoración De Pasteles

Cada decoración que usted realiza es el resultado de tres factores que surten efecto juntos: La consistencia de su glaseado, la posición de la manga, es decir, la forma como usted la sostiene, y la cantidad y el tipo de presión que usted aplica a la manga. Usted sabrá cuándo está dominando esta técnica porque notará resultados perfectos una y otra vez. Para esto necesita práctica. Mientras más se concentre en perfeccionar estos tres factores esenciales, más rápido obtendrá resultados perfectos.

1. Consistencia Del Glaseado

Si la consistencia de su glaseado no es correcta, sus decoraciones tampoco podrán serlo. Apenas unas pocas gotas de líquido pueden marcar una gran diferencia en sus resultados de decoración. Muchos factores pueden afectar la consistencia de su glaseado como, por ejemplo, la humedad, la temperatura, los ingredientes y los utensilios. Es posible que necesite ensayar usando diferentes consistencias de glaseado al decorar para determinar cuál da mejores resultados para usted. Como un principio general, si usted tiene problemas para crear las decoraciones que desea y siente que su glaseado es demasiado delgado, añada un poquito más de azúcar glasé. Si usted piensa que su glaseado es demasiado espeso, añada un poco más de líquido. En las recetas de glaseado real, si añade más de media taza de azúcar glasé para espesar el glaseado, añada también 1 a 2 cucharaditas adicionales de merengue en polvo.

El glaseado rígido se usa para decoraciones como, por ejemplo, flores con pétalos levantados, como rosas, claveles y guisantes de olor. El glaseado rígido también es útil para crear sus figuras y diseños de cuerda. Si el glaseado no es suficientemente rígido, los pétalos de las flores se caerán. Si el glaseado se agrieta al verterse, esto se debe probablemente a que es demasiado rígido. Añada jarabe ligero de maíz al glaseado que use en sus diseños de cuerda para dar a sus cuerdas mayor elasticidad, de tal forma que no se rompan.

El glaseado de mediana consistencia se usa para decoraciones como, por ejemplo, estrellas, bordes y flores con pétalos planos. Si el glaseado es demasiado rígido o demasiado delgado, usted no obtendrá la uniformidad que caracteriza estas decoraciones. El glaseado de consistencia media a delgada se usa para glasear su pastel. Añada agua o leche a su receta de glaseado para lograr la consistencia correcta.

El glaseado delgado se usa para decoraciones como grabado y escritura, parras y hojas. Las hojas tendrán mayor punta, las parras no se romperán y la escritura fluirá fácilmente si añade 1-2 cucharaditas de jarabe ligero de maíz a cada taza de glaseado.

2. Posición Correcta De La Manga

La forma como sus decoraciones se doblan, apuntan y quedan tendidas depende no sólo de la consistencia de su glaseado sino también de la manera como usted sostiene la manga y la mueve. Las posiciones de la manga se describen en términos de ángulo y dirección.

Ángulo

El ángulo significa la posición de la manga en relación con la superficie de trabajo. Hay dos posiciones básicas de ángulo: 90° (recto hacia arriba) y 45° (a medio camino entre la posición vertical y la horizontal).

Ángulo de 90°
o recta, perpendicular a la superficie.

Ángulo de 45°
o a medio camino entre la posición vertical y horizontal.

Dirección

Parte posterior de la manga en la posición de las 6:00

Parte posterior de la manga en la posición de las 3:00

Dirección de la manga con la posición del reloj

El ángulo en relación con la superficie de trabajo es sólo uno de los dos componentes en la posición de la manga. El otro es la dirección en la cual usted apunta la parte posterior de la manga. Es más fácil aprender la dirección correcta de la manga si usted se imagina que la parte posterior de la manga es la manecilla de la hora de un reloj. Cuando usted sostiene la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie, usted puede trazar todo un círculo con el extremo posterior de la manga girando su muñeca y sosteniendo el extremo de la punta en el mismo lugar. Imagínese que el círculo que usted formó en el aire es la cara de un reloj. Las horas en la cara del reloj se corresponden a la dirección en la que usted apunta el extremo posterior de la manga. Las instrucciones técnicas en este libro indicarán la dirección correcta para sostener la manga. Cuando la dirección de la manga sea diferente para decoradores zurdos, esa dirección se indicará entre paréntesis. Por ejemplo, cuando una manga debe sostenerse en la posición de las 3:00 para un decorador derecho, deberá mantenerse en la posición de las 9:00 para un decorador zurdo. Una cosa más: dado que la mayoría de las aberturas de la boquilla decorativa tienen la misma forma en toda su extensión, no hay un lado correcto o un lado incorrecto cuando se oprime la manga para verter el glaseado. Sin embargo, algunas boquillas como, por ejemplo, la de pétalos, malla de cesta, volante y hoja tienen aberturas de forma irregular y para esas boquillas usted debe vigilar la posición de su boquilla, así como la posición de su manga. Si la abertura de la boquilla debe estar en una posición especial, las instrucciones serán muy precisas al respecto.

3. Control De La Presión

Además de tener la consistencia correcta del glaseado y la posición correcta de la manga, usted deberá dominar tres tipos de control de presión: fuerte, mediana ligera. El tamaño y la uniformidad de su diseño de glaseado son afectados por la cantidad de presión que usted aplica en la manga y la firmeza de esa presión. En otras palabras, la forma como usted oprime y afloja su agarre en la manga decorativa. Su meta es aprender a aplicar presión de forma tan uniforme que usted pueda mover la manga con suave y fácil deslizamiento mientras aplica la cantidad correcta de glaseado a través de la boquilla. Con la práctica logrará este control.

Fuerte Mediana Ligera

Técnicas Y Bordes

Su glaseado dio excelentes resultados y ahora todo está listo para aprender a crear bellas formas sobre su pastel. Estrellas, conchas, puntos, líneas y otras técnicas son la base de sus conocimientos de decoración. Le diremos paso a paso cómo crear cada una de estas formas, incluyendo el ángulo, la presión y los movimientos a emplear para lograr un aspecto uniforme. Con la práctica, usted puede perfeccionar su técnica a partir de estos elementos básicos para crear muchos otros diseños y bordes impresionantes.

Estrella

Practique con la boquilla: #16
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Entre 3 y 6 mm por encima de la superficie

1. Sostenga la manga decorativa recta, con la boquilla entre 3 y 6 mm por encima de la superficie, mientras usa su otra mano para sostener la boquilla con firmeza. Oprima la manga para formar una estrella. Al aumentar o disminuir la cantidad de presión cambia el tamaño de la estrella.

2. Deje de oprimir la manga por completo antes de levantar la boquilla de la estrella.

3. Levante la boquilla y retírela de la estrella creada.

Las estrellas corridas añaden una mayor dimensión a su pastel. Para hacerlas, sostenga la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie. A medida que usted oprima la manga para sacar el glaseado, tire de la boquilla hacia arriba alejándola del pastel. Cuando su montículo tenga suficiente altura, deje de ejercer presión y retire la boquilla del pastel. Trabaje desde la parte inferior a la superior del área que desea cubrir con estrellas corridas.

Punto

Practique con la boquilla: #3
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Sostenga la manga recta con la boquilla ligeramente sobre la superficie. Oprima la manga y mantenga la punta de la boquilla en el glaseado hasta formar el punto del tamaño deseado.

2. Deje de oprimir completamente la manga antes de levantar la boquilla del punto.

3. Levante la boquilla hacia arriba y retírela del punto creado.

¡Este diseño es muy popular por su simplicidad y múltiples usos! Haga puntos para los centros de las flores, caras, modelado de figura y efectos de bordes. Cuando haga puntos grandes, levante la boquilla a medida que oprime la manga para permitir que el glaseado rellene completamente el punto.

Bola

Practique con la boquilla: #9
Consistencia del glaseado: Delgada
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Oprima la manga, aplicando una presión pareja y firme. A medida que el glaseado comienza a acumularse, levante la boquilla con él, pero mantenga el extremo de la boquilla dentro del glaseado.

2. Deje de oprimir la manga a medida que lleva el extremo de la boquilla a la superficie.

3. Levante la boquilla hacia arriba y retírela de la bola que ha creado. Use el borde de la boquilla para retocar cualquier punto de tal forma que su bola quede bellamente redondeada.

Una técnica importante que hay que dominar: la forma de la bola hace bordes audaces y es una técnica de perfeccionamiento para el modelado de las figuras. Varíe el aspecto básico añadiendo estrellas, puntos o espirales en las formas de bola.

Puntilla

Practique con la boquilla: #1L
Consistencia del glaseado: Delgada
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Cree tres puntos pequeños en una línea horizontal pareja.
2. Haga dos puntos debajo de la fila superior, entre los espacios.
3. Haga un punto debajo de la segunda fila para crear una forma triangular.

Los diseños finos y delicados creados en un pastel se denominan comúnmente "bordados". Aunque algunos diseños de bordado pueden ser bastante complejos, la simple elegancia de la puntilla se logra fácilmente a mano alzada haciendo una serie de sencillos puntos pequeños.

Flores Sueltas En Estrella

Practique con las boquillas: #2D, 3 (Use un acoplador grande.)
Consistencia del glaseado: Mediana para la flor, delgada para el centro
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Sostenga la manga recta, con el extremo de la boquilla #2D de flor suelta tocando apenas la superficie.

2. Oprima la manga, dejando que el glaseado se acumule para formar la flor. Deje de oprimir, entonces retire la boquilla.

3. Haga el centro de la flor en puntos con la boquilla #3, sosteniendo su manga recta y manteniendo la boquilla dentro del glaseado a medida que oprime la manga. Deje de oprimirla y retire la boquilla levantándola.

Cree estas formas en glaseado de mantequilla cuando desee añadir lindas flores en forma instantánea directamente sobre su pastel. Use glaseado real si quiere hacerlas con anterioridad.

Flores Sueltas En Remolino

Practique con las boquillas: 2D, 3 (Use un acoplador grande.)
Consistencia del glaseado: Use glaseado real, mediana para la flor, delgada para el centro
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Gire su muñeca hacia dentro en dirección a su cuerpo antes de modelar. Sostenga la manga en posición recta, tocando apenas la superficie. Dé una vuelta completa con su muñeca. Comenzando con la parte plana de sus nudillos en la posición de las 9:00 (3:00), a medida que vaya oprimiendo el glaseado, gire lentamente su mano hasta que los nudillos terminen en la posición de las 12:00.

2. Deje de oprimir la manga y retire la boquilla.

3. Haga el centro de la flor en punto con la boquilla #3, sosteniendo su manga en posición recta y manteniendo la boquilla en el glaseado a medida que oprime la manga. Deje de oprimirla, entonces levante su boquilla para retirarla.

Para una flor suelta más elegante, simplemente dele vuelta a su muñeca. El aspecto en remolino añade un bello efecto de movimiento al pastel. Usted debe oprimir y girar la muñeca al mismo tiempo; no deje de practicar este movimiento.

Concha

Practique con la boquilla: #21
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 6:00 en el reloj
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Sostenga la manga en la posición de las 6:00 del reloj, de tal forma que usted pueda tirar de la manga hacia usted. La boquilla debe estar ligeramente sobre la superficie.

2. Oprima con fuerza permitiendo que el glaseado fluya hacia fuera generosamente a medida que levanta la boquilla; no levante la manga. Afloje gradualmente su presión a medida que hace descender la boquilla hasta que ésta toca la superficie.

3. Deje de ejercer presión y retire la boquilla, sin levantarla de la superficie para dibujar la concha hasta terminar en un punto.

4. Para hacer un borde en concha, comience en el extremo de la siguiente concha, de tal forma que este extremo abanicado cubra la cola de la concha precedente para formar una cadena pareja.

Ésta es la técnica más popular de glaseado de todas, la concha es la base para muchos bordes. Levante la boquilla apenas un poco cuando cree las conchas para evitar un aspecto abultado.

Cuentas

Practique con la boquilla: #5
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00) en el reloj
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Oprima y levante la boquilla ligeramente a medida que fluye el glaseado.
2. Afloje la presión a medida que lleva la boquilla hacia abajo y termina la cuenta en forma de un punto.
3. Para hacer un borde en cuentas, comience con el extremo de la siguiente cuenta, de tal modo que el extremo abanicado cubra la cola de la cuenta precedente para formar una cadena pareja.

Si usted puede modelar una concha, también puede modelar una cuenta; los movimientos son similares. Para crear un corazón en cuentas, simplemente haga una cuenta, luego una segunda cuenta, uniendo las colas. Alise ambas cuentas usando un pincel decorativo.

Borde de corona

Practique con la boquilla: #32 para la concha, #4 para el punto
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: Ligeramente menos que 90° en la posición de las 6:00
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Comience cada concha exactamente en el borde superior del pastel; aplique presión para lograr que la concha aumente de tamaño y haga una curva sobre el borde del piso del pastel.

2. Afloje la presión y desplácese hacia abajo para trazar la concha terminando en un punto. Siga vertiendo una fila de conchas lado a lado sobre el borde superior de su pastel.

3. Haga un punto con la boquilla #4 al final de cada concha. Opcional: Use la boquilla #3 para hacer cuerdas dobles sueltas en los extremos de la concha, seguidamente haga puntos con la boquilla #4 en los extremos de la concha.

Las majestuosas conchas levantadas realmente "coronan" los bordes superiores del pastel y los lados de su pastel. Usted puede embellecer los extremos de la concha con puntos, estrella o cuerdas.

Concha Inversa

Practique con la boquilla: #21
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 6:00
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. A medida que comienza a formar una concha, oprima la manga con fuerza para dejar salir el glaseado.
2. Forme una curva, moviendo la boquilla de la posición de las 9:00 (3:00 para los zurdos) a la posición de las 12:00 y de allí a la posición de las 6:00. Afloje la presión y haga descender la boquilla tirando directamente hacia usted en la posición de las 6:00 para formar una cola.
3. Repita la misma operación con la otra concha, formando una curva desde la posición de las 3:00 (9:00) a la posición de las 12:00 y de allí a las 6:00.

Claudell

A.

B.

A. Criaturas Krispie

Galleta: *Cortagalletas redondo Comfort Grip™, p. 133; palitos de galleta, p. 136*

Caramelo: *Moldes de caramelo de Pokemon, p.218; Candy Melts®*: Blanco, verde, cocoa clara, amarillo, roja, naranja, azul, mezcla de colores pasteles (se usa el lavanda), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140*

Receta: *Dulce favorito de arroz tostado*

También: *Mangas decorativas desechables, p. 125*

* marca del revestimiento de confitería

Nota: Los caramelos de Pokemon se moldean usando los siguientes colores: para Charmander, verde, negro, cocoa clara, amarillo, rojo y naranja. Para Squirtle, cocoa clara, verde, amarillo, blanco, negro (para el gris). Para Pikachu, amarillo, negro, blanco, rojo, cocoa clara. Para Gengar, lavanda, blanco, negro, naranja.

Coloree los Candy Melts de color negro (mezcle los colores rojo y azul con Candy Melts blancos); de color verde (mezcle los colores azul y amarillo con los Candy Melts blancos); de color gris (mezcle los Candy Melts rosado y azul); amarillo y naranja. Use Candy Melts simples para otros colores. Moldee una variedad de caramelos Pokemon usando el método de "pintura" (p. 114). Refrigérelos hasta que estén firmes. Sáquelos del molde.

Introduzca a presión una mezcla de dulce de cereal en el cortagalletas; moldéela y sáquela. Déjela reposar. Presione el bastón de galletas en el dulce. Cúbralo con caramelo blanco derretido en manga desechable cortada. Déjelo reposar. Bañe la mitad superior en caramelo rojo derretido; déjelo reposar; sujete los personajes de caramelo con caramelo derretido. *1 porción cada uno.*

B. ¡Pikachu irrumpe en la escena!

Galleta: *Molde redondo gigante para galleta, p. 137*

Boquilla: *16, p. 127*

Colores: *Azul real, amarillo limón†, amarillo dorado†, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Pokemon Cake Top!™, p. 218; Libro de patrones 2001 (explosión de estrellas), p. 104; masa favorita refrigerada para galletas de chocolate (paquete de 18 onzas)*

† Nota: Añada un poco de color amarillo dorado al glaseado amarillo limón para crear el tono mostrado.

Hornee y deje enfriar la galleta siguiendo las instrucciones en la etiqueta del molde. Usando la coronilla del pastel como patrón, marque el área en la galleta para colocar las figuras y glasee liso en glaseado de mantequilla blanco. Coloque la coronilla del pastel. Trace estrellas con la boquilla 16. Usando el patrón de explosión de estrellas, delinee y rellene con estrellas hechas con la boquilla 16.

Claudell

C. Honor al maestro

Molde: *Redondo de 254 x 76 mm, p. 178*

Boquillas: *3, 16, 21, p. 126-127*

Colores: *Azul cielo, amarillo limón, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®*: Rojo, blanco (1 paquete de cada uno), p. 138; bandeja para derretir caramelo, p. 140*

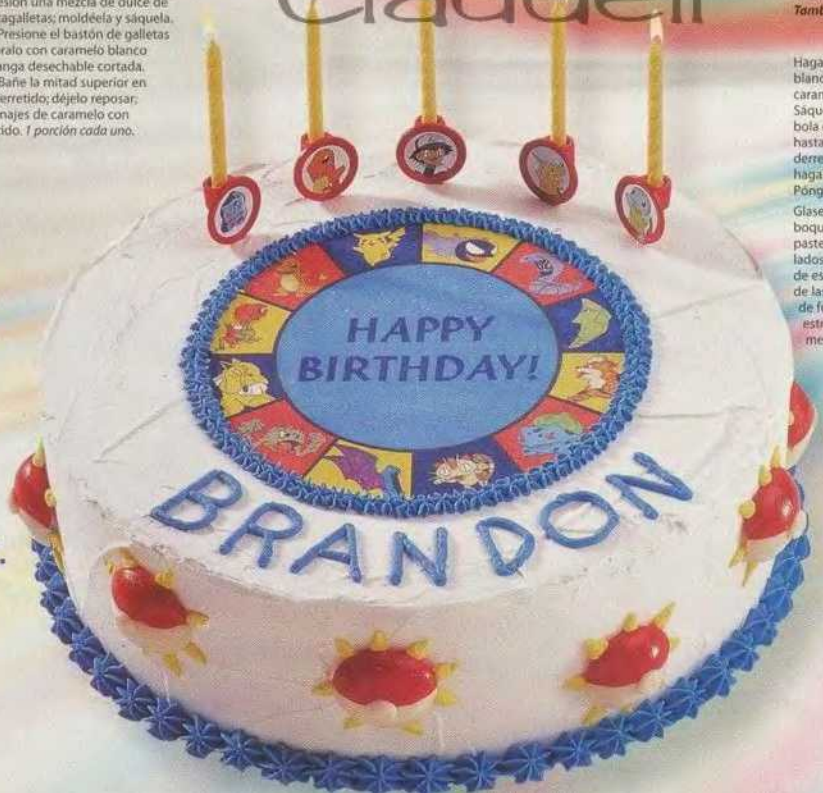
Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Pokemon Cake Top!™, p. 218; juego de velas de Pokemon, p. 218; mangas decorativas desechables, p. 125*

Haga diez bolas de Pokemon: Vierta caramelo blanco derretido en la bandeja para derretir caramelo; refrigérelas hasta que estén firmes. Sáquelas del molde y bañe la mitad de cada bola en caramelo derretido rojo; refrigérelas hasta que estén firmes. Con caramelo blanco derretido en la manga desechable cortada, haga el botón en el centro de la bola. Póngalas a un lado.

Glasee liso el pastel. Aplique estrellas con la boquilla 16 sobre el Cake Top!™ y el borde del pastel. Sujete las bolas de Pokemon en los lados del pastel; cree el efecto de explosión de estrellas corridas con la boquilla 3 alrededor de las bolas ejerciendo una presión variable de fuerte a ligera. Haga el borde inferior en estrellas con la boquilla 21. Escriba el mensaje con la boquilla 3. *16 porciones.*

C.



4. Para hacer un borde con conchas inversas, haga una cadena de conchas inversas en remolino, con el extremo abanicado de cada nueva concha cubriendo la cola de la concha anterior. Si usted está haciendo el borde en un pastel redondo haga girar el pastel a medida que va trabajando, de tal forma que la parte posterior de la manga esté en la posición de las 6:00 y usted quede trabajando hacia su cuerpo.

Las conchas opuestas lucen espectaculares como bordes superiores e inferiores y como áreas enmarcadas en su pastel. Agregan un maravilloso efecto de movimiento. Tienen un aspecto incluso más elegante con un punto o una estrella en el centro de cada curva en concha.

Flor de Lis

Practique con la boquilla: #21
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 6:00
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Haga una concha vacía, alargue la cola.

2. Manteniendo la manga en un ángulo de 45°, haga una concha inversa a la izquierda de la concha del centro y empate las colas.

3. Repita el mismo procedimiento para el lado derecho de la concha central.

Actualmente esta decoración es por lo general un sinónimo para todo lo que tenga que ver con Francia. Las conchas en remolino representan un lirio.

Cordel

Practique con la boquilla: #21
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 4:30 (7:30).
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie

1. Aplicando una presión pareja y firme, mueva la boquilla suavemente hacia los lados formando una curva en "S". Deje de ejercer presión y retire la boquilla.

2. Inserte la boquilla bajo la curva inferior de la forma de "S".

3. Oprima la manga con presión firme a medida que tira de ella hacia abajo, entonces levante la boquilla. Muévala hacia arriba y sobre la cola de la "S" a medida que sigue oprimiendo la manga para formar un gancho.

4. Mantenga la distancia tan pareja como sea posible y las curvas en "S" uniformes en espesor, longitud y tamaño general. Asegúrese de meter la boquilla dentro de la curva inferior de la "S" anterior antes de comenzar a oprimirla, para modelar un cordel de aspecto continuo y limpio.

Una técnica maravillosa para el acabado de sus cestas con lindos bordes y mangos. También es excelente para los pasteles con temas del Oeste y marítimos. Usted puede hacer cordeles de magnífico aspecto con boquillas redondas o en estrella o boquillas con malla de cesta, salientes o con el lado liso hacia arriba.

Roseta

Practique con la boquilla: #16
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Manteniendo la boquilla ligeramente sobre la superficie, oprima la manga para formar el glaseado en forma del estrella y, sin dejar de ejercer presión, dé un giro completo y cerrado con la boquilla, comenzando en la posición de las 9:00 (3:00) y moviéndose hacia la posición de las 12:00 ...

2. ... seguidamente a la posición de las 3:00 (9:00) y las 6:00 ...

3. ... y terminando en la posición de las 9:00 (3:00).

4. Deje de ejercer presión y levante la boquilla.

Usted puede usar rosetas en lugar de rosas en los lados de su pastel: para crear el efecto de una rosa sin necesidad de hacerla. Las rosetas son ideales también para sujetar velas; simplemente haga la roseta y coloque su vela en el centro. También tienen un excelente aspecto cuando llevan el toque de una estrella o un punto en el centro.

Movimiento En "E"

Practique con la boquilla: #16
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Comenzando con la manga en un ángulo de 45° y en el borde inferior, oprima la manga para verter el glaseado con una presión pareja, moviendo la boquilla hacia arriba hacia la derecha* ...

2. ... y alrededor como si estuviese escribiendo la letra "e".

3. Repita para completar el borde, ejerciendo una presión firme y pareja. Para terminar, deje de ejercer presión y retire la boquilla. Usted puede variar el aspecto del borde formado con movimientos en "e" haciendo letras "e" más cerradas o más estiradas.

Estas formas continuas en "e" dan mejor resultado sobre un borde inferior o para hacer la figura de un lazo para atrapar ganado. Si usted tiene que detenerse en su borde para cambiar posiciones, empuje su boquilla al final de la letra "e" y siga modelando para mantener un aspecto parejo.

* Las personas zurdas crearán sus letras "e" y "c" comenzando en el borde inferior, oprimiendo y moviendo la manga hacia arriba y hacia la izquierda en semicírculo.

Movimiento En "C"

Practique con la boquilla: #16
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Oprimiendo la manga para sacar el glaseado con una presión pareja, trace una curva con la boquilla hacia abajo y en semicírculo hacia la derecha como si estuviese escribiendo* la letra "c".

2. Repita la operación para completar el borde, usando una presión firme y pareja.

3. Para terminar, deje de ejercer presión, retire la boquilla.

Haga olas usando esta técnica divertida. Recubra su manga decorativa con franjas formadas con piping gel para lograr un resplandor adicional.

* Las personas zurdas crearán sus letras "e" y "c" comenzando en el borde inferior, oprimiendo y moviendo la manga hacia arriba y hacia la izquierda en semicírculo.

"C" Horizontal

Practique con la boquilla: #16
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Haga una concha con movimiento en "C" horizontal, afloje la presión para hacerla más delgada en la cola.

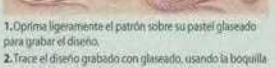
2. Cree una concha inversa con movimiento en "C", pero antes de hacer la cola ...

3. Afloje la presión y haga la cola más delgada para superponerla a la primera cola hecha en concha con movimiento en "C".

Use una boquilla de estrella o redonda para hacer este diseño en los lados y la cara superior del pastel. Haga que las colas se junten por los extremos y realce su aspecto con flores sueltas para lograr un acabado profesional.

Prensa De Patrones

Practique con la boquilla: #16
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie



1. Oprima ligeramente el patrón sobre su pastel glaseado para grabar el diseño.

2. Trace el diseño grabado con glaseado, usando la boquilla que prefiera. Cambie la boquilla para cambiar el aspecto de cada patrón.

¡La clave para lograr diseños uniformes y escritura pareja consiste en usar una prensa de patrones! Simplemente grabe la prensa en todos los tipos de glaseado, incluyendo el fondant. Use la prensa de patrón de parras sobre los lados del pastel para crear un bello efecto botánico.

Zigzag

Practique con la boquilla: #16
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie

1. Oprima firmemente y mueva su mano en un movimiento controlado hacia arriba y hacia abajo.

2. Siga vertiendo glaseado hacia arriba y hacia abajo ejerciendo firme presión. Para terminar, deje de ejercer presión y retire la boquilla. Para lograr zigzags más alargados, mueva su mano para darle la altura deseada mientras mantiene una firme presión. Para lograr un aspecto más relajado, simplemente aumente el ancho a medida que mueve la manga a lo largo del pastel.

3. Repita la misma operación a medida que mueve en línea recta con un movimiento uniforme hacia arriba y hacia abajo.

Esta es una forma muy usada para rellenar áreas trazadas, ideal para efectos de ropas con salientes y puños de camisa. Usted también puede usar formas cerradas de zigzag para cubrir todo un lado de su pastel. ¡Tienen un aspecto sensacional!

Hojaldre en zigzag

Practique con la boquilla: #17
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie

1. Comience ejerciendo ligera presión y vaya aumentándola a medida que avanza hacia el centro del hojaldre, disminuyendo gradualmente la presión para formar un extremo en forma cónica.

2. Para terminar cada hojaldre, deje de ejercer presión y retire la boquilla.

3. Repita la operación a medida que se mueve en línea recta para formar una fila de hojaldres.

Este es el aspecto hojaldrado que usted quiere para hacer nubes y humo y para añadir dimensión a un borde lateral.

Guirnalda en zigzag

Practique con la boquilla: #16
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie

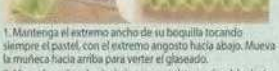
1. Marque el pastel con el ancho y la profundidad que desea para las guirnaldas. Sostenga la manga como lo haría con la técnica básica de zigzag. Toque la boquilla para hacer la primera marca y oprima con presión el glaseado y, después más fuerte con un movimiento hacia arriba y hacia abajo para formar las curvas de la guirnalda a medida que vuelve el glaseado hacia el centro.

2. Cuando usted llegue al centro, invierta el proceso, ejerciendo una fuerte presión que va disminuyendo a medida que se acerca al extremo.

3. Para terminar, deje de ejercer presión y retire la boquilla. Practique para lograr un control rítmico de la presión: ligera/fuerte/ligera, de tal manera que sus guirnaldas tengan uniformidad. Es un bello comienzo para un borde de pastel de boda, listo para añadir los diseños en cuerda y las flores. Use un marcador de guirnaldas antes de verter el glaseado para distribuirlas en forma pareja.

Volantes

Practique con la boquilla: #104
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: Con el extremo ancho tocando ligeramente la superficie con el extremo angosto apuntando hacia abajo lejos de la superficie.



1. Mantenga el extremo ancho de su boquilla tocando siempre el pastel, con el extremo angosto hacia abajo. Mueva la muñeca hacia arriba para verter el glaseado.

2. Mueva la muñeca hacia abajo para completar un rizo del volante.

3. Repita con un movimiento hacia arriba y hacia abajo.

4. Haga subir y bajar el extremo angosto de la boquilla a medida que se desplaza por el pastel. Repita este movimiento para todo el volante.

Los volantes siempre añaden interés a un pastel, como borde superior, para enmarcar una placa o como adorno para los vestidos de muñeca y gorros de bebé.

Guirnaldas con volantes

Practique con la boquilla: #104
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° a las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: Con el extremo ancho de la boquilla tocando la superficie, el extremo angosto apuntando hacia abajo lejos de la superficie

1. Marque el pastel según el ancho y la profundidad que desea en las guirnaldas. Sostenga la manga con la boquilla en posición para los volantes, pero incline el extremo angosto aproximadamente 6 mm lejos de la superficie. A medida que oprime la manga, mueva su mano hacia arriba y hacia abajo ligeramente para crear el volante en el glaseado.

2. Siga moviendo su mano hacia arriba y hacia abajo a medida que usted coloca la manga para formar la curva de la guirnalda.

3. Para un volante parado, simplemente dele vuelta a la boquilla, de tal modo que el extremo angosto quede inclinado hacia arriba y apuntando lejos de la superficie y el extremo ancho quede sobre la superficie.

Festón

Practique con la boquilla: #104
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: Con el extremo ancho tocando ligeramente la superficie; el extremo angosto apuntando hacia abajo lejos de la superficie.

1. Use el mismo procedimiento descrito para el volante, pero mantenga la manga recta sin moverla hacia arriba ni hacia abajo.

2. Mantenga la presión pareja a medida que forma la curva.

3. Muévala hacia arriba para terminar el festón. Repita para crear su borde continuo en festón.

El festón también puede usarse en diseños no tradicionales. Trate de enmarcar el borde superior del pastel con un festón. Recúbralo para lograr un efecto interesante. Use un festón como una pancarta a lo ancho del pastel, añadiendo un mensaje con la boquilla #1.

Lazo

Practique con la boquilla: #104
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 6:00
Sostenga la boquilla: Con el extremo ancho tocando la superficie, el extremo angosto recto hacia arriba.

1. Con el extremo angosto de la boquilla recto apuntando hacia arriba, oprima la manga moviendo la boquilla hacia arriba y formando el lazo hacia la izquierda y de regreso al punto de partida.

2. Continúe el movimiento del lazo creando un segundo lazo a la derecha.

3. Los dos lazos formarán la figura de un ocho.

4. Mientras sostiene la manga en la misma posición, regrese al centro y oprima la manga para crear dos serpentinas.

La figura del lazo tiene muchos usos. Creará un aspecto diferente con cada boquilla: redonda, estrella, pétalo.

Lazos Estriados

Utilice las puntas de cestería: 44, 45, 46, 47, 48. Sujete la manga en un ángulo de 45° con la punta estriada de la boquilla hacia arriba. Comience en el centro y mueva la manga hacia arriba y hacia la derecha. Al bajar la manga para formar la curva del lazo, gire la boquilla para que la punta estriada quede ahora hacia abajo. Repita la operación para la curva izquierda del lazo. Trace las estrías con cualquiera de las puntas

Flauta

Practique con las boquillas: #21 para la concha, #104 para la flauta
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 30° en la posición de las 6:00
Sostenga la boquilla: Tocando entre las conchas.

1. Sostenga la manga de tal manera que el extremo ancho de la boquilla quede entre dos conchas.

2. Oprima y mueva la boquilla hacia arriba ligeramente a medida que el glaseado llena el espacio entre las conchas.

3. Deje de ejercer presión, baje la boquilla y retírela.

Añadiendo un poco más de espacio entre las conchas impedirá que las flautas aplasten los delicados salientes de las conchas.

Wilton Does It Better!

Vea cómo hacer estrellas y conchas Wilton paso a paso y en línea.

Find out more...

www.wiltonyearbook.com

Grabado

Practique con la boquilla: #3 con la prensa de mensajes
Consistencia del glaseado: Delgada
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie

Usted puede crear letras libremente, sobre un patrón trazado con un mondadientes o después de imprimir las letras con una prensa de patrones. Si usted usa una prensa de patrones, permita que el glaseado se solidifique ligeramente, después imprima el mensaje. Con una presión pareja y firme, oprima la manga sacando una línea recta, levantando la boquilla de la superficie para permitir que caiga la cuerda de glaseado. Para prevenir la formación de colas, tenga cuidado para dejar de oprimir antes de aplicar la boquilla a la superficie y retirarla. Asegúrese de que el extremo de la boquilla esté limpio antes de continuar con la otra línea.

Escritura

Practique con la boquilla: #5
Consistencia del glaseado: Delgada
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie

Usted puede crear letras libremente, sobre un patrón trazado con un mondadientes o después de imprimir las letras con una prensa de patrones. Si usted usa una prensa de patrones, permita que el glaseado se solidifique ligeramente, después imprima el mensaje. Oprima con firmeza deslizándose a lo largo de la superficie con un movimiento parejo uniforme y continuo. Recuerde mantener su muñeca recta, moviendo todo su antebrazo como si fuese una sola pieza. Use su brazo, no sus dedos, para formar cada línea, letra o palabra. Una vez que comience a dominar las curvas y las inclinaciones de las letras, levante la boquilla ligeramente a medida que escribe. Usted se dará cuenta de que tiene más control si permite que el glaseado se extienda ligeramente sobre la superficie a medida que escribe.

Cuerda Suelta

Practique con la boquilla: #3
Consistencia del glaseado: Glaseado rígido, diluido con jarabe de maíz
Posición de la manga: A nivel del hombro en la posición de las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie para sujetar

1. Con un mondadientes, marque divisiones horizontales en el pastel con el ancho que desee. Aplique la boquilla en la primera marca y oprima la manga, deteniéndose momentáneamente de tal manera que el glaseado se pegue a la superficie.

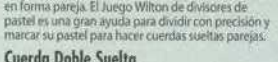
2. Mientras oprime la manga, tire de ella hacia usted. Siga oprimiendo la manga para permitir que el glaseado cuelgue naturalmente formando un arco. El glaseado caerá por sí mismo, no mueva la boquilla hacia abajo con la cuerda. El extremo de la boquilla debe estar a la misma distancia de la superficie que el ancho de punta a punta en su pastel.

3. Deje de ejercer presión antes de aplicar la boquilla en la segunda marca para terminar la cuerda. Repita, manteniendo las cuerdas sueltas uniformes en cuanto al largo y al ancho.

La clave para dominar estas cuerdas fluidas es tirar de la manga hacia usted a medida que la cuerda cuelga hacia abajo. Si usted "arrastra" la cuerda con la boquilla, no logrará una curva bonita y sus cuerdas tenderán a romperse. Trabaje el pastel a nivel de los ojos, de tal modo que las cuerdas queden alineadas en forma pareja. El Juego Wilton de divisores de pastel es una gran ayuda para dividir con precisión y marcar su pastel para hacer cuerdas sueltas parejas.

Cuerda Doble Suelta

Practique con la boquilla: #3
Consistencia del glaseado: Glaseado rígido ligeramente diluido con jarabe de maíz
Posición de la manga: A nivel del hombro a las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie para sujetar



1. Marque su pastel para su fila más larga de cuerdas sueltas, seguidamente haga esa fila.

2. Regrese al primer punto de la cuerda suelta, oprima la manga y deje caer una cuerda con un arco ligeramente más corto que la primera fila. Una el extremo de esta cuerda con el extremo de la cuerda correspondiente en la primera fila.

Para todas las cuerdas sueltas múltiples, ensaye con múltiples colores. Ponga colores de fiesta juntos para realzar su pastel.

Cuerda Triple Suelta

Practique con la boquilla: #3
Consistencia del glaseado: Glaseado rígido, ligeramente diluido con jarabe de maíz
Posición de la manga: A nivel del hombro a las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie para sujetar

1. Haga marcas para su fila más larga de cuerdas sueltas, seguidamente haga esa fila.

2. Cree una fila intermedia más corta, uniendo los extremos de cada cuerda a los extremos de la correspondiente cuerda de la primera fila.

3. Haga la tercera fila: Regrese al punto de la cuerda suelta, oprima la manga y cree una cuerda con un arco ligeramente más corto en la segunda fila. Una el extremo de esta cuerda con los correspondientes extremos de la primera y segunda fila.

Su cartón de prácticas realmente puede ayudarle a hacer cuerdas sueltas perfectas. Simplemente colóquelo recto a nivel de los ojos y practique manteniendo parejas sus cuerdas en su espaciamiento y alineación. Muy pronto usted estará realizando cuerdas múltiples con facilidad.

Cuerda Suelta Triple Superpuesta

Practique con la boquilla: #3
Consistencia del glaseado: Glaseado rígido, diluido ligeramente con jarabe de maíz
Posición de la manga: A nivel del hombro a las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie para sujetar

1. Haga un solo grupo de cuerdas sueltas triples, con la cuerda más larga de primera, la cuerda menos larga de segunda y la cuerda más corta de última.

2. Haga una segunda fila de cuerdas sueltas triples, comenzando a medio camino entre el primer juego.

3. Repita los grupos de cuerdas sueltas para formar un bello borde superpuesto.

Estos grupos superpuestos de cuerdas lucen complejos, pero una vez que usted domina esta técnica, no tendrá ningún problema. Trate de crear cada juego de tres cuerdas en un color diferente.

Guirnalda Y Cuerda

Practique con las boquillas: #16, 3
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 45° en la posición de las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie

1. Marque el pastel para hacer la guirnalda. Use la boquilla #16. Sostenga la manga como en el procedimiento para el zigzag básico. Ejerza presión aumentándola de ligera a fuerte y disminuyéndola a ligera otra vez para formar las curvas de guirnalda entre las marcas. Para terminar, deje de ejercer presión, retire la boquilla.

2. Use la boquilla #3. Aplique la boquilla en el primer punto de guirnalda y cree una cuerda suelta individual, colocándola en el centro de la guirnalda. Sujétala al siguiente punto de la guirnalda.

3. Cree cuerdas sueltas individuales, como lo hizo en el paso 2, colocando las guirnaldas por arriba y por abajo. Continúe para cubrir todas las guirnaldas.

Para realzar sus guirnaldas en zigzag, recubra con una a tres cuerdas sueltas. Usted también puede resaltar los puntos de las guirnaldas con diseños de puntos, estrellas, flores sueltas.

Malla De Cesta

Practique con la boquilla: #47
Consistencia del glaseado: Mediana
Coloque la manga: 45° en la posición de las 6:00 para las franjas verticales; en la posición de las 3:00 (9:00) para las barras horizontales.
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie con el lado de sierra hacia arriba.

1. Oprima para verter una franja vertical de glaseado de arriba para abajo.

2. Oprima para crear cortas franjas horizontales de glaseado a lo ancho de la franja vertical comenzando en la parte superior. El espaciamiento entre las franjas debe ser igual al ancho de la abertura de la boquilla. Oprima la siguiente franja vertical sobre los extremos de las franjas horizontales. Comience el próximo juego de franjas horizontales metiendo la boquilla debajo de la primera franja vertical.

3. Repita las líneas verticales, seguidamente las líneas horizontales, hasta que usted logre crear el efecto de malla de cesta. Cada nuevo conjunto debe adaptarse entre el conjunto anterior.

Esta técnica convierte cada pastel o magdalena de cualquier tamaño en bellas cestas. Ensaye con diferentes boquillas para variar los efectos del tejido de la malla.

Trazado

Practique con la boquilla: #3
Consistencia del glaseado: Delgada
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Aplique la boquilla a la superficie. Eleve la punta ligeramente y siga oprimiendo.

2. El glaseado fluirá de la boquilla mientras usted lo dirige a lo largo de la superficie.

3. Para terminar, deje de oprimir, aplicando la boquilla a la superficie y retirándola.

Una de las técnicas esenciales para un pastel de personaje. Primero se trazan los personajes o diseños, seguidamente se vierten las estrellas o zigzags. Trace los rasgos faciales también. Las placas de flujo de color también se trazan antes de verter el glaseado dentro de la forma.

Relleno De Estrellas

Practique con la boquilla: #16
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 90°, recta
Sostenga la boquilla: 6 mm sobre la superficie

1. Cree una fila de estrellas en forma pareja y muy juntas entre sí, ajustando la posición de la boquilla ligeramente cada vez, de tal modo que las puntas de las estrellas se crucen entre sí y cubran el área sin dejar espacios libres.

2. Cree una fila de estrellas debajo de la primera, ajustando otra vez la posición de la boquilla para cerrar cualquier espacio libre.

3. Continúe hasta llenar toda el área.

Debido a que estas estrellas tan cerradas requieren tanto trabajo con la misma manga, es una buena idea ir reponiendo el glaseado que se va agotando. Cambie su glaseado cuando las estrellas salgan blandas o con poca definición.

Estrella Triple

Practique con la boquilla: #2D
Use un acoplador grande
Consistencia del glaseado: Mediana
Posición de la manga: 90°, recta
Sostenga la boquilla: 6 mm sobre la superficie

1. Cree un grupo de estrellas triples.

2. A medida que usted va creando más estrellas, dele vuelta ligeramente a la boquilla, de tal modo que las estrellas se complementen entre sí y el área quede cubierta sin dejar espacios libres.

3. Continúe vertiendo estrellas y girando la boquilla para llenar toda el área. Si usted necesita rellenar áreas faltantes, use la boquilla #18.

La boquilla #2D10 permite crear tres estrellas perfectas de tamaño 18 a la vez, con lo que usted puede llenar su pastel con rapidez y facilidad. El movimiento correcto de la muñeca es esencial para garantizar que los grupos de estrellas se complementen entre sí.

Enrejado

Practique con la boquilla: #2
Consistencia del glaseado: Glaseado rígido diluido con jarabe de maíz
Posición de la manga: 45° en la posición de las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Trace la forma que desea cubrir usando la boquilla #2.

2. Comenzando en el centro de la forma trazada. Haga cuerdas en diagonal con la boquilla #2 hacia la derecha, sujetas al trazado.

3. Deside el lado opuesto, haga cuerdas en diagonal en la otra dirección, cubriendo el área.

El enrejado recuerda temas de jardín y puede cubrir las secciones de guirnaldas, las áreas grabadas o incluso lados enteros del pastel con resultados espectaculares. Varíe sus selecciones de boquilla para obtener diferentes aspectos; pruebe las boquillas de forma redonda, de estrella o malla de cesta.

Sotas

Practique con la boquilla: #1
Consistencia del glaseado: Delgada
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Ligeramente sobre la superficie

1. Oprima la manga y permita que el glaseado fluya al azar en una serie de círculos superpuestos. Cubra el área de borde al borde.

La textura de encaje de las sotas tiene un magnífico aspecto en los bordes, las áreas trazadas y como fondo para las flores. La clave para lograr sotas realizadas con sencillez consiste en el glaseado diluido y el uso de una pequeña cantidad de glaseado en su manga. Esto ejerce menos presión en sus manos.

Encaje Cornelli

Practique con la boquilla: #1 ó 2
Consistencia del glaseado: Rígida
Posición de la manga: 90°
Sostenga la boquilla: Cerca del pastel de tal forma que el glaseado se fije sin raspar el pastel con la boquilla y sin aplanar las cuerdas de glaseado.

1. Comenzando y terminando en los bordes, haga una cuerda continua de glaseado, curvela hacia arriba, hacia abajo y alrededor hasta cubrir toda el área. Asegúrese de que las cuerdas nunca se toquen ni se crucen. ¡No deje cabos sueltos! Deje de ejercer presión; retire la boquilla.

El diseño de encaje de esta técnica a mano alzada depende de que las cuerdas continuas en curva no se superpongan ni se toquen.

Peine

Practique con el peine o el triángulo decorativo Wilton.
Consistencia del glaseado: Glaseado de mantequilla de consistencia mediana a delgada.

Cubra el pastel con una capa ligeramente más gruesa de glaseado, de tal forma que las puntas del peine no toquen el pastel. Peine inmediatamente después de glasear el pastel, mientras el glaseado está blando. Usando una plataforma giratoria le será más fácil mantener el movimiento uniforme. Use el peine decorativo o el triángulo decorativo Wilton para añadir diferentes efectos de contorno a su pastel glaseado. Elija el tipo de efecto que desea, ancho o angosto, seguidamente haga ese borde alrededor del lado de su pastel para formar los salientes. Los salientes serán profundos o superficiales dependiendo del lado del peine o triángulo decorativo que usted use.

Guirnaldas Peinadas

Para crear una guirnalda, sostenga el peine de tal forma que cerca de 4 de sus dientes desde el borde estén tocando el pastel al comienzo de la guirnalda. Pase el peine formando una curva, colocándolo de tal forma que cerca de 6 de sus dientes toquen el pastel en la parte inferior de la guirnalda, seguidamente haga la curva hacia atrás aplicando 4 dientes para dar acabado a la guirnalda. Es importante mantener el peine nivelado con la superficie del pastel, de forma que los salientes creados sean uniformes.

Elaboración De Flores

Explore bellas flores como el guisante de olor, claveles o flores no-me-olvides, que añaden un color encantador a su diseño de pastel. Cree la magnífica rosa, la flor de glaseado más popular de todas, seguidamente avance creando grandes lirios en forma de campana. Con la práctica, sus flores tendrán el aspecto de flores reales recién cortadas de jardín.

Uso De Un Clavo De Flores

El clavo de flores sirve como una plataforma giratoria sobre la cual usted puede construir rosas y otras flores. Le permite trabajar muy de cerca girando la plataforma para modelar con facilidad y retirar las flores sin daños, una vez que están completas, listas para secar.

La clave para hacer la flor en el clavo es coordinar la rotación del clavo con la formación de un pétalo.

Sujete un cuadrado de papel encerado sobre la superficie plana del clavo de flores usando un punto de glaseado. Modele su flor directamente sobre el papel encerado. Sostenga el clavo de flores con el dedo pulgar y el dedo índice de su mano izquierda (derecha), use los otros dedos para sostener el clavo y déle vuelta lentamente hacia la izquierda a medida que oprime la manga para verter el glaseado sosteniendo la manga decorativa en la mano derecha (izquierda). Su mano derecha (izquierda) se mueve hacia dentro y hacia fuera o hacia arriba y hacia abajo a medida que sostiene la manga decorativa y la boquilla en el ángulo correcto (45° en la mayoría de los casos) y mantiene el glaseado fluyendo a una velocidad pareja. Después de verter el glaseado, retire el papel encerado con la flor deslizándolo del clavo para secarla.

claudell

¡Wilton Lo Hace Mejor!
Vea cómo hacer la rosa Wilton paso a paso y en línea.

Find out more...
www.wiltonyearbook.com

Rosa Wilton

Practique con las boquillas: #104, 12
Consistencia del glaseado: Glaseado real o de mantequilla, rígido
Posición de la manga: Para la base, 90° recta; pétalos, 45° en la posición de las 4:30 (7:30)
Sostenga la boquilla: Para la base, ligeramente sobre el clavo; para los pétalos, con el extremo ancho tocando la base
Clavo de flores: #7 (rosas más grandes) o #9 (rosas más pequeñas).

Haga rosas de dos tonos para un mayor encanto: Haga la base, el capullo del centro y los pétalos de la fila superior en un solo color; seguidamente añada los pétalos restantes en un tono de contraste. Nota: Si usted va a usar las rosas inmediatamente en su pastel, no necesita cuadrados de papel encerado. Para remover las rosas acabadas, levántelas del clavo con unas tijeras pequeñas, ligeramente abiertas, o use el nuevo elevador de flores Wilton. Deslice la flor pasándola de las tijeras al pastel, usando una espátula.

1. Haga la base de la rosa, usando la boquilla #12 y el clavo de flores No. 7. Sostenga la manga recta, el extremo de la boquilla #12 ligeramente sobre el centro de su clavo de flores cubierto con papel encerado, sostenido en su otra mano. Ejerciendo una fuerte presión, construya la base, recordando que debe mantener su boquilla enterrada en el glaseado a medida que oprime la manga.

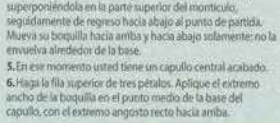
2. Comience levantando la boquilla a mayor altura, seguidamente eleve la boquilla y disminuya la presión. Deje de ejercer presión, levántela y retírela. La base de la rosa debe ser una vez y media más alta que la abertura de la punta de la rosa.

3. Haga el capullo central, usando la boquilla #104. Sostenga el clavo que contiene la base en su mano izquierda (derecha) y la manga con la boquilla #104 de rosa en la mano derecha (izquierda). La manga debe estar en un ángulo de 45° respecto a la superficie plana del clavo y en la posición de las 4:30 (7:30). El extremo ancho de la boquilla debe tocar el cono de la base de glaseado en o ligeramente por debajo del punto medio y el extremo angosto de la boquilla debe apuntar hacia arriba y estar inclinado hacia dentro sobre la parte superior de la base.

4. Ahora usted debe hacer tres cosas al mismo tiempo: oprimir la manga, mover la boquilla y hacer girar el clavo. A medida que oprime la manga, mueva la boquilla hacia arriba desde la base, formando una cinta de glaseado. Gire lentamente el clavo hacia la izquierda (hacia la derecha para los zurdos) para distribuir la cinta de glaseado alrededor superponiéndola en la parte superior del monticulo, seguidamente de regreso hacia abajo al punto de partida. Mueva su boquilla hacia arriba y hacia abajo solamente: no la envuelva alrededor de la base.

5. En ese momento usted tiene un capullo central acabado.

6. Haga la fila superior de tres pétalos. Aplique el extremo ancho de la boquilla en el punto medio de la base del capullo, con el extremo angosto recto hacia arriba.



7. Dèle vuelta al clavo, manteniendo el extremo ancho de la boquilla sobre la base, de tal manera que el pétalo quede sujeto. Mueva la boquilla hacia arriba y hacia abajo hacia el punto medio del monticulo, formando el primer pétalo.

8. Comience de nuevo, ligeramente detrás del final del primer pétalo y oprima para formar el segundo pétalo. Repita lo mismo para el tercer pétalo, terminando superponiendo el punto de partida del primer pétalo. Dèle un tercio de vuelta al clavo para cada pétalo.

9. Haga la fila del medio de 5 pétalos. Aplique el extremo ancho de la boquilla ligeramente por debajo del centro de un pétalo en la fila superior. Incline el extremo angosto de la boquilla hacia fuera ligeramente más de lo que lo hizo para la fila superior de pétalos. Oprima la manga y dèle vuelta al clavo, moviendo la boquilla hacia arriba y seguidamente hacia abajo para formar el primer pétalo.

10. Repita la misma operación para formar un total de cinco pétalos, dándole al clavo un quinto de vuelta para cada pétalo.

11. El extremo del último pétalo debe superponerse al punto inicial del primer pétalo.

12. Haga la fila inferior de 7 pétalos. Aplique el extremo

ancho de la boquilla por debajo del centro del pétalo de la fila del medio, inclinando otra vez el extremo angosto de la boquilla hacia fuera un poquito más. Oprima la manga y dèle vuelta al clavo con la punta de los dedos, moviendo la boquilla hacia arriba y seguidamente hacia abajo para formar el primer pétalo.

13. Repita la misma operación para un total de 7 pétalos, haciendo girar el clavo una séptima parte de su vuelta para cada pétalo.

14. El extremo del séptimo pétalo debe superponerse al punto inicial del primer pétalo. Deslice el papel encerado y la rosa completa del clavo; sujete otro cuadrado de papel encerado y comience otra vez.

15. Esta es la rosa Wilton completa.

Capullo De Rosa

Practique con las boquillas: #104, 3
Consistencia del glaseado: Glaseado de mantequilla; consistencia rígida para los pétalos, consistencia delgada para los sépalos y el cáliz.
Posición de la manga: 45° en la posición de las 4:30 (7:30) para los pétalos; 45° en la posición de las 6:00 para los sépalos y el cáliz.

1. Usando la boquilla #104, haga el pétalo de la base. Mantenga el extremo angosto de la boquilla levantado y ligeramente hacia la derecha (hacia la izquierda para los zurdos). Mientras oprime la manga, mueva la boquilla a lo largo de la superficie en dirección opuesta a su cuerpo en una línea recta de cerca de 6 mm de largo. Deténgase; seguidamente continúe oprimiendo a medida que se va vertiendo el glaseado. Vaya regresando la boquilla a la posición original y, a medio camino de ese regreso, comience a aflojar la presión, mueva la boquilla al punto inicial, deje de ejercer presión y retire la boquilla.

2. Usando la boquilla #104, haga el pétalo superpuesto. Aplique el extremo ancho de la boquilla al borde exterior del pétalo completo. Para el pétalo de la base la manga se coloca en la posición de las 4:30 (7:30); sosténgala firmemente en esta posición hasta que complete el segundo pétalo. A medida que usted continúa oprimiendo la manga, el glaseado se topa con el borde del pétalo de base y lo enrolla en forma natural. Cuando el segundo pétalo luzca completo, deje de ejercer presión, aplique la boquilla otra vez a la superficie y retírela.

3. Usando la boquilla 3, haga los sépalos y el cáliz. Forme primero el pétalo del medio oprimiendo y dejando acumular el glaseado. Levante la manga hacia arriba y retírela de la flor. Deje de ejercer presión a medida que se aleja para formar la punta del sépalo. Repita la operación, creando un sépalo en el lado derecho y el lado izquierdo. Para el cáliz, inserte la boquilla en la base del sépalo central. Oprima, permitiendo que se acumule el glaseado. Arrastre lentamente la boquilla hacia usted, aflojando la presión a medida que se aleja de la flor. Deje de ejercer presión, retire la boquilla. Quizá usted desee fundir el cáliz en el tallo usando un pincel decorativo humedecido.

Media Rosa

Practique con las boquillas: #104, 3
Consistencia del glaseado: Mantequilla; rígida para los pétalos; delgada para el cáliz
Posición de la manga: Para el pétalo derecho, 45° en la posición de las 7:30 (4:30); para el pétalo izquierdo, 45° en la posición de las 4:30 (7:30); para los pétalos y el cáliz, 45° en la posición de las 6:00
Sostenga la boquilla: Con el extremo ancho de la boquilla descansando sobre la superficie

1. Haga un capullo de rosas sin sépalos ni cáliz. Para formar el pétalo izquierdo: sostenga la manga en un ángulo de 45°, de tal forma que el extremo de la manga apunte hacia la derecha (hacia la izquierda para los zurdos); las puntas de los dedos que sostienen la manga deben quedar hacia usted. Aplique el extremo ancho de la boquilla #104 al lado inferior izquierdo del capullo de rosa. Oprima la manga, mueva hacia arriba y alrededor hacia la derecha y hacia abajo, aflojando la presión.

2. Para hacer un pétalo derecho: Sostenga la manga en un ángulo de 45°, de tal forma que el extremo de la manga apunte hacia la izquierda (hacia la derecha para los zurdos). Aplique el extremo ancho de la boquilla para formar el lado inferior derecho de la base del capullo. Oprima la manga, muévala hacia arriba y alrededor hacia la izquierda y hacia abajo hasta el centro de la base del capullo. Deje de ejercer presión y retire la boquilla.

3. Haga los pétalos y el cáliz con la boquilla #3 y glaseado diluido. Siga el mismo procedimiento realizado para el paso 3 del capullo de rosa, comenzando en el centro inferior de la media rosa.

La media rosa es en realidad un capullo de rosa con dos pétalos laterales. Usted también puede darle a sus medias rosas un aspecto más completo añadiendo 2 ó 3 pétalos laterales más.

Flor De Guisante De Olor

Practique con la boquilla: #104, 3.
Consistencia del glaseado: Glaseado de mantequilla; consistencia rígida para los pétalos, consistencia delgada para el cáliz.
Posición de la manga: Para el pétalo central y el cáliz, 45° en la posición de las 6:00; para el pétalo izquierdo, 45° en la posición de las 4:30; para el pétalo derecho, 45° en la posición de las 7:30.
Sostenga la boquilla: Con el extremo ancho tocando la superficie, dentro del diámetro de la flor, hacia arriba.

1. Haga el pétalo del centro. Oprima la manga y levante la boquilla ligeramente de la superficie (cerca de 6 mm), a medida que el glaseado avanza y se dobla. Siga oprimiendo sin cambiar de posición. Afloje la presión y regrese la boquilla a la superficie. Deje de oprimir y retire la boquilla.

2. Haga los pétalos laterales. Coloque su manga ligeramente a la izquierda del pétalo central. Siga el mismo procedimiento que llevó a cabo para el pétalo central: Oprima y mientras el pétalo se dobla, levante la boquilla, aflojando la presión y haciendo descender la boquilla hacia atrás por la superficie. Deje de oprimir la boquilla y retírela. Repita la misma operación para el pétalo del lado derecho, sosteniendo la boquilla a la derecha del pétalo central.

3. Haga el cáliz de la flor con la boquilla 3.

Uso De Un Clavo De Lirios

El clavo de lirios le ayuda a lograr flores profundamente ahuecadas. Usted usa diferentes tamaños de clavos para flores grandes y pequeñas: Clavos que van de 1,2 a 6,2 cm de diámetro y que pueden obtenerse en estilos de una pieza y dos piezas.

Para producir flores con su clavo de lirios, primero es necesario recubrirlo con papel aluminio. ¡Esto hace posible sacar la flor del clavo sin dañarla! Para impedir que el papel aluminio en su clavo de lirios se mueva cuando se modelan las flores, oprima un poco de glaseado en el clavo antes de añadir el papel aluminio.

Para los clavos de una pieza: Recubra el clavo con un cuadro de 5 cm de papel aluminio, presionando el papel hacia abajo con uniformidad. Para los clavos de dos piezas: coloque un cuadro de papel de 5 cm de aluminio en la mitad inferior del clavo de lirios. Oprima suavemente la mitad superior hacia abajo haciéndola entrar en el papel aluminio, desprendala levantándola. Algunas flores requieren una copa de menor profundidad. Para estas flores, empuje el papel aluminio hasta la mitad dentro del clavo. Sostenga el clavo de lirios entre los dedos pulgar e índice en su mano izquierda (o su mano derecha si usted es una persona zurda) y gírelo lentamente hacia la izquierda (o hacia la derecha si usted es una persona zurda), a medida que oprime el glaseado para sacarlo de la manga decorativa que sostiene en su mano derecha (o su mano izquierda). Retire la copa de papel aluminio con la flor y póngala a un lado para secarla.

Margarita

Practique con las boquillas: #104, 5
Consistencia del glaseado: Glaseado real de mediana consistencia
Posición de la manga: Para los pétalos, 45° en la posición de las 3:00 (ó 9:00) del reloj. Para el centro, 90°.
Sostenga la boquilla: Para los pétalos, el extremo ancho tocando ligeramente a 6 mm del centro del clavo, con el extremo angosto apuntando hacia el borde exterior; para el centro, sosténgala ligeramente encima de la flor.
Clavo de flores: #7

1. Haga el centro del clavo de flores con glaseado como guía para el centro de la flor. Comenzando en cualquier punto cerca del borde externo del clavo, oprima y mueva la boquilla hacia el punto central del glaseado. Deje de ejercer presión y retire la boquilla.

2. Repita la misma operación para un total de 12 o más pétalos.

3. Añada el centro de la flor con la boquilla #5 y oprima para aplanarlo. Para crear el efecto de polen, humedezca uno de sus dedos, bañelo en Cake Sparkles trituradas, seguidamente ejerza presión sobre el centro.

Pruebe estas combinaciones de colores en sus margaritas: pétalos amarillos con centros azules o amarillos; pétalos violeta o azules con centros amarillos; pétalos color melocotón con centros color naranja. Resalte los centros con Cake Sparkles Wilton o con azúcar de color de textura extra fina.

Claveles

Practique con las boquillas: #12, 150 (la 104 es opcional)
Consistencia del glaseado: Glaseado real rígido
Posición de la manga: Para el monticulo, 90°; para los pétalos 45° en la posición de las 4:30 ó 7:30 del reloj.
Sostenga la boquilla: Para el monticulo, ligeramente encima de la superficie; para los pétalos, un extremo de la boquilla tocando el monticulo y el otro extremo recto.
Clavo de flores: #7.

1. Sostenga la manga a un ángulo de 90° respecto al clavo de flores. Use glaseado real rígido. Haga la bola con la boquilla #12 en el clavo de flores.

2. Usando la boquilla #150 (la #104 es opcional), haga varios pétalos parados en el centro de la bola con un movimiento de sacudida hacia arriba y hacia abajo, seguidamente trace círculos con pétalos en forma de volante.

3. A medida que usted sigue modelando las filas de pétalos para cubrir la bola, vaya alejando el extremo angosto de la boquilla cada vez más hacia fuera. Haga la última fila de pétalos en la base de la flor con la boquilla recta hacia fuera.

Intente hacer los claveles con una manga de franjas (la franja en el lado angosto de la boquilla) para lograr una adorable variación de colores.

Petunias

Practique con las boquillas: #103, 16
Consistencia del glaseado: Glaseado real rígido
Posición de la manga: Para los pétalos, 45° en la posición de las 3:00 (9:00) del reloj; para el centro, 90°.
Sostenga la boquilla: Para los pétalos, el extremo ancho tocando la superficie con el extremo angosto ligeramente levantado. Para la estrella central, ligeramente encima de la flor.

1. Recubra un clavo de lirios de 4 cm con papel aluminio. Use la boquilla #103. Inserte la boquilla dentro de la copa del clavo, coloque el extremo ancho de la boquilla hacia abajo. Oprimaia en el interior del clavo y muévala hacia arriba en dirección al borde exterior. Gire el clavo y sacuda la boquilla para formar una especie de volante, ejerciendo cada vez menos presión a medida que usted va llevando la boquilla otra vez hacia abajo por el interior del clavo hasta el punto inicial. Deje de oprimirla. Levántela.

2. Repita la misma operación para hacer cuatro pétalos más.

3. Junte las bases de pétalos alisándolas en el centro de la flor con un pincel decorativo humedecido. Ejerciendo una ligera presión, haga la estrella en el centro con la boquilla #16.

4. Inserte cinco estambres en el centro, espolvoree con Cake Sparkles.

Claudell

Campanillas

Practique con las boquillas: #104, 103, 2, 1
Consistencia del glaseado: Glaseado real rígido
Posición de la manga: Para la copa con volantes, 45° a 3:00 (9:00); para el estambre, 90°.
Sostenga la boquilla: para la copa interior de la flor, los extremos ancho y angosto tocando la superficie; para los pétalos, el extremo ancho tocando la parte superior del clavo.

1. Recubra 4 cm del clavo de lirios con papel aluminio. Coloque el extremo ancho de la boquilla hacia abajo en el clavo. Usando la boquilla #104 y glaseado blanco, haga una copa poco profunda dentro del clavo. Haga una segunda copa ligeramente encima de la primera. Alise con un pincel humedecido.

2. Usando glaseado de color y la boquilla #103, haga una copa con volantes ligeramente encima de la copa interna blanca, aumentando la presión en cinco lugares para formar puntos.

3. Con el pincel decorativo humedecido, mezcle el glaseado de color dentro del centro blanco. Seguidamente aplique con el pincel el glaseado blanco hacia arriba para formar una estrella.

4. Usando la boquilla #1 y glaseado blanco diluido, haga cinco líneas desde la base de la flor hasta el borde. Haga el estambre central con la boquilla #2 mostrando glaseado amarillo.

No use demasiada agua cuando vaya a alisar juntos los bordes de su copa interior y la copa con volantes. Toque el pincel con su mano antes de aplicarlo para eliminar el agua sobrante.

Lirios

Practique con la boquilla: #68, 14
Consistencia del glaseado: Glaseado real rígido.
Posición de la manga: para los pétalos, 45° en la posición de las 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: Para los pétalos, tocando ligeramente la superficie del clavo, con la abertura ancha paralela a la superficie; para el centro, ligeramente encima de la flor.

1. Recubra 4 cm del clavo de lirios con el papel aluminio. Use la boquilla #68. Toque el pozo central del clavo con la boquilla y oprima, tirando del pétalo hacia arriba y sobre el borde de la copa de papel aluminio. Disminuya la presión a medida que llega al extremo del pétalo y deténgase un momento antes de dejar de ejercer presión y retirar la boquilla, dibujando el pétalo hasta terminar en un punto.

2. Haga dos pétalos más.

3. Haga 3 pétalos más en los espacios abiertos intermedios.

4. Añada el centro en estrellas con la boquilla #14 y empuje los estambres.

Rosa Silvestre

Practique con las boquillas: #103, 1
Consistencia del glaseado: Glaseado real de mediana consistencia
Posición de la manga: Para los pétalos, 45° en la posición de las 3:00 (6-9:00) del reloj. Para el centro, 90°
Sostenga la boquilla: Para los pétalos, el extremo ancho tocando ligeramente el centro del clavo, con el extremo angosto apuntando hacia fuera y levantado 3 mm por sobre la superficie del clavo; para los centros, ligeramente encima de la flor.
Clavo de flores: #7

1. Use la boquilla #103 a un ángulo de 45°. Toque el clavo con el extremo ancho de la boquilla, manteniendo el extremo angosto apenas ligeramente encima de la superficie del clavo. Comience en el centro del clavo de flores y oprima la manga para formar el primer pétalo, girando el clavo una quinta parte de vuelta a medida que usted mueve la boquilla hacia fuera en dirección al borde del clavo. Afloje la presión a medida que regresa al centro del clavo, curvando la boquilla ligeramente hacia arriba para crear una superficie ahuecada. Deje de oprimir la manga cuando el extremo ancho toque el centro del clavo y levántela.

2. Repita el mismo paso anterior cuatro veces más.

3. Haga estambres diminutos corridos con la boquilla #1.

Campanillas (p.51)

Practique con las boquillas: #66, 2
Consistencia del glaseado: Glaseado real rígido
Posición de la manga: 45° en la posición de las 3:00 (5-9:00)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie

1. Cubra con papel aluminio un clavo de 31 mm. Usando la boquilla 66 haga tres pétalos de 19 mm de largo; comiéndolos sólo hasta la parte superior del clavo.

2. Añada tres pétalos más en los espacios abiertos.

3. Con la boquilla 2 añada en punto el centro e inserte tres estambres cortos.

La campanilla es una versión ligeramente menos profunda y más pequeña del lirio, y se forma en el clavo más pequeño de 31 mm. Las campanillas se pueden hacer en color blanco, rosado y amarillo o con su tradicional color azul.

Nota: No se deben comer los estambres.

Hojas

Practique con las boquillas: #352, 67, 366.
Consistencia del glaseado: Glaseado de mantequilla diluido con jarabe de maíz.
Posición de la manga: 45° a 6:00
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie; con la abertura ancha paralela a la superficie

Hoja básica Boquilla #352 | **Hoja con nervadura Boquilla #67** | **Hoja grande Boquilla #366** Use un acoplador grande

Todas estas tres hojas se hacen siguiendo la misma secuencia.

1. Oprima con fuerza para aumentar el tamaño de la base y al mismo tiempo levante ligeramente la boquilla.

2. Disminuya la presión a medida que tira de la boquilla hacia usted, dibujando la hoja hasta terminar en un punto.

3. Deje de oprimirla y levante la boquilla.

Hojas De Fantasía

Practique con la boquilla: #67
Consistencia del glaseado: Glaseado de mantequilla diluido con jarabe de maíz.
Posición de la manga: 45° a 6:00
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie; con la abertura ancha paralela a la superficie.

Hoja En Volante

Sostenga la manga a un ángulo de 45° respecto a la superficie. Oprima, sostenga la boquilla en su lugar para permitir que el glaseado se expanda dentro de la base; seguidamente mueva la boquilla hacia arriba y hacia abajo para crear los volantes. Afloje, deje de ejercer presión y retire la boquilla.

Hoja Extendida

Sostenga la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie. Oprima, mueva la boquilla a lo largo para dar la longitud deseada. Afloje, deje de ejercer presión y retire la boquilla.

Hoja Parada

Sostenga la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie. Toque ligeramente la boquilla con la superficie y oprima, sosteniendo la boquilla en su sitio a medida que el glaseado va fluyendo para formar la base. Afloje y deje de ejercer presión a medida que tira de la boquilla hacia arriba y la retira.

Parras

Practique con la boquilla: #3
Consistencia del glaseado: Diluido
Posición de la manga: 45° a 3:00 (9:00)
Sostenga la boquilla: Tocando ligeramente la superficie

1. Toque su boquilla ligeramente con la superficie a medida que comienza a oprimirla; a continuación levántela ligeramente sobre la superficie a medida que va formando el tallo.

2. Mueva la boquilla suavemente hacia arriba y hacia abajo para formar las colinas y los valles. Para terminar la línea, deje de oprimir la boquilla y tire de la boquilla a lo largo de la superficie.

3. Añada tallos secundarios de forma curva, comenzando en el tallo principal, dejando de ejercer presión a medida que tira de la boquilla terminando en un punto.

Modelado De Las Figuras

El modelado de las figuras es una forma de añadir realmente personalidad a su pastel. Sus figuras pueden ser tan reales o tan semejantes a dibujos animados como usted desee hacerlas. Comience con una base, seguidamente añada formas familiares como, por ejemplo, puntos, bolas y cuerdas que confieran personalidad a la figura. Una vez que usted haya dominado el control de la presión, el modelado de figuras le resultará muy fácil.

El glaseado de consistencia rígida es el elemento clave para el éxito al modelar figuras. Para figuras más blandas que son más divertidas para comer, use el glaseado de mantequilla. Con el glaseado de mantequilla usted puede hacer figuras directamente en su pastel, poco antes de la fiesta. Las formas de glaseado real se ponen muy duras al secarse, así que son difíciles de comer, pero usted puede hacerlas mucho antes de la fiesta. Modélelas con anticipación sobre papel encerado, déjelas secar, seguidamente coloque las figuras en el pastel. Recuerde guardar las decoraciones de glaseado real hechas previamente en un lugar fresco, seco y oscuro. La exposición a la luz brillante del sol o la iluminación fluorescente constante pueden causar el desvanecimiento de los colores.

Monos (p.21)

Use glaseado real y la boquilla 2A, sujete la manga en un ángulo de 90° y haga los cuerpos. Inserte la boquilla 12 en los lados de los cuerpos y haga las piernas corridas; inserte la boquilla 10 en los lados de los cuerpos y haga los brazos corridos. Sujete la manga en un ángulo de 90° y con la boquilla 12 haga la cabeza. Inserte velas amarillas en el área de la mano y usando la boquilla 3 haga los dedos de las manos, los dedos de los pies y las orejas. Usando la boquilla 349 añada las conchas de las bananas. Haga el área de la cara con la boquilla 6; añada los rasgos faciales con la boquilla 1; use un mondadientes para hacer los huecos de la nariz. Usando la boquilla 6, haga los gorros de fiesta y haga los flecos con la boquilla 1.

El chofer y el policía (p.36)

Para hacer el chofer:

Use glaseado de mantequilla de consistencia rígida y la boquilla 10 para hacer el cuerpo. Haga la cabeza en bola con la boquilla 2A. Inserte la boquilla 10 en los lados del cuerpo y haga los brazos corridos. Usando la boquilla 5 haga el volante y con la boquilla 3 los rayos de las ruedas. Añada las manos sobre el volante con la boquilla 3. Haga los rasgos faciales: con la boquilla 3 las orejas, la nariz y el cabello corrido; con la boquilla 2 los ojos, las cejas y la boca.

Para hacer el policía:

Use glaseado de mantequilla de consistencia rígida y la boquilla 12 para hacer el cuerpo. Añada la cabeza en bola con la boquilla 2A. Inserte la boquilla 12 en los lados del cuerpo y haga los brazos corridos. Usando la boquilla 3 haga el talonario de boletos, las solapas, la camisa y el bolígrafo. Con la boquilla 3 añada las manos. Haga los rasgos faciales usando la boquilla 3: orejas, nariz, bigote, boca y lentes. Con la boquilla 5 haga la gorra, añada la visera de la gorra con la boquilla 3.

El caballero y la doncella (p.37)

Después de cada paso, alise y dele forma con un dedo bañado en maizena.

Para hacer el caballero:

Usando la boquilla 10, trace los contornos y rellene un triángulo para el cuerpo; añada los brazos alargados y las manos en bola a cada lado. Inserte la boquilla en la parte inferior y haga las piernas corridas; inserte la boquilla en el área de los talones y haga los pies en bolas alargadas. En la punta del triángulo, haga la cara en bola con la boquilla 6. Usando la boquilla, 10 trace los contornos de la cara y haga un pico en la parte superior, trace los contornos y rellene la capa. Añada el cinturón en cuerda con la boquilla 3. Usando la boquilla 2 haga los ojos y la nariz en puntos, y la boca en cuerda. Con la boquilla 1 haga el centro de los ojos en puntos.

Para hacer la doncella:

Haga la cabeza en bola con la boquilla 6. Usando la boquilla 2 añada los ojos y la nariz en puntos, y la boca en cuerda. Usando la boquilla 10 haga el corpiño, seguidamente haga la falda. Inserte la boquilla en los lados y haga los brazos corridos, comience con una presión fuerte y luego vaya disminuyendo la presión. Con la boquilla 1 haga el centro de los ojos en puntos. Usando la boquilla 3 haga las manos en bola y puntos corridos y el cabello en cuerda. Para finalizar, añada el sombrero con la boquilla 6.

Uvas (p.61)

Haga bolas de glaseado usando la boquilla 6, comenzando con una sola bola en la parte inferior del racimo y luego aumentando el número de bolas hasta llegar al extremo del tallo. Recubra el racimo en la mitad. Añada el tallo corrido con la boquilla 3.

Fantasmas (p.79)

Usando la boquilla 11 haga la forma de una bola para la cabeza. inserte la boquilla en la parte inferior de la cabeza y haga corrido el cuerpo curvado, disminuyendo el volumen hacia el extremo haciendo gradualmente cada vez menos presión. Inserte la boquilla en los lados y haga los brazos abiertos. Usando la boquilla 3 haga los ojos y la boca en puntos.

Niños haciendo un muñeco de nieve (p.86)

Sobre papel encerado y usando la boquilla 12 haga la parte posterior de cada figura cerciorándose de que la cabeza, el cuerpo y las piernas se toquen. Haga un círculo para la cabeza, inserte la boquilla y haga el torso. Ejerciendo una fuerte presión, haga las piernas corridas. Alise con un dedo bañado en maizena y déjelas secar durante toda la noche. Voltee las figuras y usando la misma boquilla y los mismos colores haga la parte del frente. Para hacer los brazos o piernas extendidas, inserte un palito de chupete de 152 mm en una manga decorativa adaptada con la boquilla 12 y cubra el palito con glaseado. Insértelo en un lado del cuerpo. Déjelo secar durante toda la noche. Haga el cabello corrido y los rasgos faciales en puntos y cuerda con la boquilla 2, haga las bufandas en bandas con la boquilla 349; usando la boquilla 4 para hacer los guantes y las orejeras. Usando la boquilla 12 haga líneas esponjosas para modelar la chaqueta de esquiar. Añada flecos corridos en los abrigos de las niñas. Usando la boquilla 12 haga en puntos las bolas de nieve en las manos. Deje secar completamente todas las figuras.

Wilton Ciudell

Elefante (p.91)

Use la boquilla 12 y sujete la manga en un ángulo de 45°. Ejerciendo una presión media, exprima y haga el cuerpo de 50 mm de largo aproximadamente. Inserte la boquilla 12 en los lados del cuerpo y haga las patas cortadas. Usando la misma boquilla haga la cabeza en bola. Inserte la boquilla 9 en el centro de la cara y exprima glaseado con movimientos en forma de concha disminuyendo gradualmente la presión a medida que levanta la boquilla hacia arriba para formar la trompa. Use la boquilla 104 para hacer las orejas. Usando la boquilla 1 haga los ojos en puntos y con la boquilla 2 haga las patas y los dedos.

Técnicas de Fondant
Rosas (p.48)

1. Amase, estire y corte una tira a la vez de fondant que mida 50 x 152 mm. Doble la tira a lo largo por la mitad de manera que mida 25 x 152 mm.

2. Use movimientos envolventes y de pliegues para formar una rosa con la pieza de fondant.

3. Permita que se seque y coloréela con un pincel untado de tiza no tóxica molida mezclada con maizena.

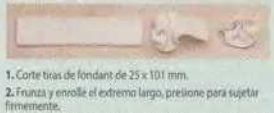
Volantes (p.48)

1. Amase, estire y corte una pieza de fondant de 128 x 152 mm; dóblela a lo largo por la mitad de manera que mida 64 x 152 mm.

2. Por el lado largo frunza los bordes para formar los volantes. Coloque papel seda arrugado debajo de los volantes para darles forma y déjelos secar.

3. Cuando se hayan secado completamente, use caramelo derretido para "pegar" palitos de chupetes en los lados posteriores de los volantes. Colorélos con un pincel untado de tiza no tóxica molida mezclada con maizena.

Borlas (p.54)



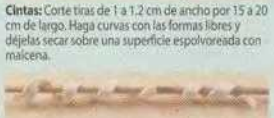
1. Corte tiras de fondant de 25 x 101 mm.

2. Frunza y enrolle el extremo largo, presione para sujetar firmemente.

3. Recorte el sobrante del extremo fruncido con unas tijeras. Sujételas al pastel cubierto con fondant con puntos de glaseado.

Fondant Cintas y Arabescos (p. 31)

Cintas: Corte tiras de 1 a 1.2 cm de ancho por 15 a 20 cm de largo. Haga curvas con las formas libres y déjelas secar sobre una superficie espolvoreada con maicena.



Arabescos: Corte tiras de 3 a 6 mm de ancho por 17.5 a 20 cm de largo. Envuélvalas sin apretarlas a lo largo de una espiga de madera. Cuando les haya dado forma, deslícelas suavemente para soltarlas y permita que se sequen sobre una superficie espolvoreada con maicena.

Bordado De Pincel

Esta técnica delicada de dar textura es muy fácil de realizar. Marque el patrón. Trace una tras otra las diferentes áreas del patrón, usando un glaseado de mantequilla ligeramente aguado y las boquillas 1, 2 ó 3. Antes de que cada contorno se seque, con un pincel de decorar dé pinceladas de glaseado hacia el centro del área del patrón. Trabaje con trazos cortos y rápidos. Una vez realizado el contorno de las hojas, para darles el aspecto de bordado, haga con mantequilla el trazo de las venas.

Moños de fondant

Corte 2 tiras de 63 mm de ancho y 152 mm de largo. Déles forma de lazos a las tiras aplicando una pequeña cantidad de agua en un extremo de la tira y oprima los extremos para unirlos. Tienda los lazos sobre papel encerado para que se sequen. Corte dos serpentinas de 63 mm de ancho y 228 mm de largo. Sujételas al moño aplicando un poco de agua y colóquelo en el pastel.

Técnicas De Flujo De Colores
Cómo recubrir las galletas

1. Use glaseado de flujo de colores sin diluir para trazar el contorno de la galleta con la boquilla 2.

2. Diluya el glaseado de flujo de colores siguiendo las instrucciones del paquete. Usando una manga de pergamino cortada, aplique el glaseado sobre la galleta.

3. Déjelo secar.

Los ángeles velan por ti (p.60)
Cómo sujetar los palitos

Corte los palitos de fiesta Party Sticks para adaptarlos a las espaldas de los ángeles y las piezas de la cortina. Use 2 tramos en cada ángel y 4 tramos en cada pieza de cortina. Sujete los palitos con puntos de glaseado real, déjelos secar. Para crear la rejilla de la ventana, coloque

2 palitos Party Sticks en forma horizontal y parejamente espaciados en la parte posterior del marco de la ventana. Sujételos con puntos de glaseado real. Coloque 2 palitos más en posición vertical, parejamente espaciados. Sujete los extremos con puntos de glaseado real. Déjelos secar completamiente antes de voltee.

Técnica De Flujo De Colores

• Sujete el patrón y la capa de papel encerado a su superficie de trabajo. (La parte posterior de un molde de galleta sirve como una magnífica superficie de trabajo). Para las decoraciones curvas, use formadores de flores. Use glaseado de flujo de colores sin diluir y la boquilla 2 ó 3 para trazar el patrón con los colores deseados. Si usted va a usar el glaseado del mismo color para rellenar los contornos, permita que los contornos de glaseado se sequen durante unos pocos minutos hasta que queden duros como "corteza". Si usted va a hacer el relleno con glaseado que tenga un color diferente a los contornos, entonces permita que los contornos se sequen por completo (1-2 horas) antes de rellenarlos.

• Diluya el glaseado para rellenar los contornos del patrón como se especifica en la receta. No use una boquilla para rellenar los contornos; en vez de usar la boquilla, corte una abertura muy pequeña en el extremo de la manga de pergamino. Comience a rellenar primero a lo largo de los bordes del contorno, oprimiendo suavemente y permitiendo que el glaseado fluya llenando el contorno casi por sí solo. Trabaje rápidamente rellenando el diseño desde los bordes exteriores hacia dentro y de arriba para abajo. Si usted tiene varias secciones trazadas, rellénelas de una en una. Si usted va a rellenar un área grande, tenga listas dos mangas de pergamino medio llenas; de no hacerlo así, el glaseado se "pondrá duro" antes de que usted termine de rellenar el patrón.

Sugerencia: Para las decoraciones curvas, use formadores de flores. Puesto que el glaseado de mantequilla descompondrá el flujo de colores, coloque la decoración de flujo de colores en el pastel poco antes de servirlo o coloque un trozo de envoltura plástica cortada a la medida en el área primero y ponga cubitos de azúcar encima de ella. Para retirar fácilmente el flujo seco de colores, tire del refuerzo de papel encerado sobre el borde de una mesa con una mano, mientras sostiene la decoración con la otra mano. El papel encerado se desprenderá en forma natural. O, con el flujo seco de colores apoyado en la plancha para hacer galletas, coloque la hoja de cartón sobre el flujo de colores, levántela y dele vuelta de tal forma que la parte superior de la decoración quede apoyada sobre el cartón. Levante el papel encerado para separarlo.

Receta De Glaseado De Flujo De Colores

(sin diluir para trazar contornos)
1/4 de taza de agua ÷ 1 cucharadita
1 libra de azúcar glasé tamizada (4 tazas)
2 cucharadas de mezcla de glaseado de flujo de colores Wilton

En una batidora eléctrica, utilizando utensilios sin grasa, mezcle todos los ingredientes a baja velocidad durante 5 minutos. (Si está usando una batidora de mano, trabaje a gran velocidad). El glaseado de flujo de colores "se pone duro" rápidamente; póstelo inmediatamente cubierto con un paño húmedo mientras está usando. Aplique agitando el color deseado de glaseado. Para rellenar un área trazada, esta receta debe diluirse con media cucharadita de agua por cada cuarto de taza de glaseado (apenas unas cuantas gotas a la vez a medida que se aproxima a la consistencia correcta). Usted notará que el flujo de colores está listo para rellenar las áreas trazadas cuando al dejar caer una pequeña cantidad en la mezcla, ésta tarda aproximadamente 10 segundos en desaparecer. Use una cuchara o espátula sin grasa para agitar lentamente. **Nota:** Los diseños de flujo de colores tardan largo tiempo en secarse; por tanto, prepare su pieza de flujo de colores al menos 2 ó 3 días antes.

Flujo De Crema De Malvaviscos

Esta crema permanece muy brillante, tiene gran sabor y es fácil de cortar. Estas decoraciones no se endurecen al secarse como ocurre con el flujo de colores. Por tanto, deben hacerse directamente en el pastel o la galleta.

Para Ablandar La Crema De Malvaviscos:
Método del molde: Coloque aproximadamente 3.7 centímetros de agua en una sartén grande u olla eléctrica. Dependiendo del diseño, coloque hasta cuatro tarros de crema de malvaviscos (uno para cada color) dentro de la sartén o la olla y ponga el agua a calentar hasta hervirla. Para calentar con mayor rapidez, llene los tarros sólo hasta la mitad. Añada color de glaseado a medida que se ablanda la crema, agite hasta que el color esté bien parejo. Deje hervir a fuego lento, seguidamente agite hasta que la crema esté uniforme. Deje los tarros en el agua mientras usted está decorando. **Método de microondas:** Coloque la cantidad deseada de crema de malvaviscos en un tazón. Añada el color deseado de pasta. Póngala en un horno de microondas a alta potencia durante cerca de 10 a 12 segundos, entonces agite. Si no se ablanda (el tiempo total depende de la cantidad que se está calentando), póngala otra vez en el microondas durante 7 a 8 segundos más. Después de calentar, agite hasta que el color esté bien parejo.
Precaución: la crema de malvaviscos es muy caliente.
Para decorar: Trace el patrón en el pastel con un mondadientes. Haga los contornos del diseño con glaseado de mantequilla rígido o glaseado real (se prefiere el glaseado real puesto que el calor de la crema de malvaviscos puede ablandar al glaseado de mantequilla) y la boquilla #3. Deje reposar los contornos durante 10 minutos o más. Coloque la crema de malvaviscos en una manga de pergamino y viértala siguiendo el método explicado para el flujo de colores. Si la crema de malvaviscos comienza a enfriarse y no fluye en forma pareja: simplemente pase las mangas por microondas durante aproximadamente 7 a 8 segundos a alta potencia. Cualquier resto de crema que quede en su manga debe guardarse en un tarro. Para volver a usarla, métala en el horno de microondas durante 8-9 segundos hasta que esté blanda.

Técnicas De Caramelo
Corona de chocolate (p.35)

1. Amase las tiras grandes de fondant de la corona y colóquelas sobre el patrón para formar la curva. Amase las tiras pequeñas, aplique un poco de agua en los extremos con un pincel, únalas para formar el lazo. Permita que las tiras y los lazos se sequen por lo menos durante 2 días.

2. Bañe los lazos pequeños en caramelo derretido, elimine el caramelo sobrante con suaves golpecitos, colóquelos sobre uno de sus lados y déjelos reposar. Para las piezas grandes de la corona, vierta el chocolate y alíselo con la espátula. Déjelo reposar. Haga puntos con la boquilla 3 sobre el papel encerado. Déjelos reposar.

3. Use caramelo derretido en la manga de pergamino adaptada con la boquilla 2 para hacer los bordes en cuentas y sujete los puntos a las piezas de la corona. Déjelos reposar.

Rosa gigante (p.55)

1. Amase y estire la arcilla de caramelo sobre una superficie espolvoreada con azúcar glase. Recorte los círculos. Ablande y haga más delgada la mitad del borde superior oprimiéndolo con los dedos.

2. Modele el círculo dándole forma de pétalo presionando el fondo. Espolvoree el molde esférico con maizena y coloque los pétalos en el molde para que se sequen.

3. Para el área central de la flor, tienda 3 pétalos juntos en el molde esférico, superponiendo los extremos y oprimiendo el centro para alisarlos (la figurita se colocará aquí). Déles forma y déjelos secar.

Modelar Una Rosa Con "Arcilla de Caramelo"

Comience por la base; con una bola de caramelo moldeable de 2 cm. de diámetro, forme un cono de aproximadamente 3,8 cm. de altura. Luego amase y aplane otra bola de 0,9 cm. y forme un pétalo circular de aproximadamente 3,14 cm. de espesor por un lado, y con un diámetro aproximado de una moneda pequeña. Haga varios pétalos de este tamaño. Enrolle el primero alrededor de la punta del cono para formar un capullo. Pellizque ligeramente los bordes de los pétalos. Haga 5 más con bolas algo más grandes de arcilla y aplánelas, estreche los bordes con el dedo y cúrvelos. Sitúelos bajo la primera hilera de pétalos. Continúe añadiendo más, colocándolos entre los otros, algo por debajo de la hilera anterior. Para una flor más grande, añada más pétalos.
Color: Puede teñir la arcilla de caramelo con colores para glaseado o caramelo Wilton. Mezcle bien el color.
Uso: La arcilla de caramelo estará muy dura al principio; amase un trozo cada vez hasta que se ablande. Si se ablanda demasiado, déjela a temperatura ambiente durante un rato, o métala en el frigorífico. Cuando la amase, espolvoree la superficie de trabajo con fécula de maíz para que no se pegue; amásela formando una capa de aproximadamente 0,3 cm. de grosor.
Conservación: La arcilla de caramelo preparada durará varias semanas en un recipiente hermético a temperatura ambiente.

Para Hacer Caramelo ¡Los Candy Melts®* Son Fáciles De Usar!

Las instrucciones para derretir, moldear y bañar caramelo vienen al reverso del paquete de Candy Melts®.

Para dar sabor: El rico sabor cremoso de los Candy Melts® puede mejorarse añadiendo aproximadamente un cuarto de cucharadita de Sabor Wilton de Caramelo con base de aceite (p. 140) a 14 onzas (1 paquete) de Candy Melts(r) derretidos. Nunca use sabores hechos a base de alcohol, puesto que causarán el endurecimiento de las capas de revestimiento.

Para dar color: Añada los Colores Wilton de Caramelo (p. 140) a los Candy Melts® derretidos poquito a poquito. Mezcle a fondo antes de añadir más color. Los colores tienden a ponerse más oscuros a medida que se mezclan. Los caramelos de color pastel son los más apetitosos; por tanto, tenga esto en cuenta al colorear la masa.

Para Moldear Caramelo Multicolor

Para Pintar

Use un pincel sumergido en Candy Melts® derretido. Pinte los rasgos o detalles deseados. Deje fijar. Rellene el molde. Refrigere hasta que esté firme y desmolde.

Para Formar Capas

Vierta la cobertura, derretida en moldes secos hasta la altura deseada. Refrigere hasta que empiece a estar firme. Repita hasta formar el número de capas deseado. Deje endurecer el caramelo en el frigorífico. Desmolde. Método de capas: Vierta el revestimiento derretido en moldes secos a la altura deseada. Refrigérelo hasta que esté parcialmente firme. Vierta el revestimiento derretido de color contrastante a la altura deseada. Refrigérelo hasta que esté parcialmente firme. Repita esta operación hasta formar el número deseado de capas. Permita que el caramelo se endurezca en el refrigerador. Sáquelo del molde.

Para Hacer Conchas De Caramelo

Llene el recipiente o el molde hasta el borde superior con caramelo derretido. Permita que se enfríe en el refrigerador durante 10-15 minutos hasta que se haya formado una concha de 6 mm. Vierta el caramelo sobrante, alise los bordes superiores con una espátula y refrigere durante 15-20 minutos más. Saque cuidadosamente las conchas del molde (si usted tiene dificultad para sacar las conchas, colóquelas en un congelador durante 2-3 minutos, seguidamente sáquelas del molde). Es posible volver a calentar y usar el caramelo sobrante.

Moldee Placas De Caramelo

Moldee una parte de la fuente con Candy Melts® es fácil y espectacular. Vierta la cobertura derretida en el centro de una fuente. Dé unos pequeños toques con ella sobre la mesa para deshacer las burbujas y extienda la cobertura uniformemente por el fondo y los lados. El espesor debe ser de 0,3 a 0,6 cm. Deje el molde en el frigorífico 5 -10 min. (comprobando de vez en cuando que no se endurece ni resquebraja). Desmolde sobre la mano o sobre un paño (golpee ligeramente el molde para que se desprenda si es necesario).

Caramelo Recetas

Modelar "Arcilla de Caramelo"

1 paquete de 400 gr. de Candy Melts®
1/3 taza sirope ligero de maíz

Derrita los Candy Melts® según las instrucciones del paquete. Añada sirope de maíz y remueva bien. Vuelque la mezcla sobre papel encerado y deje secar a temperatura ambiente. Envuelva bien la mezcla y guárdela a temperatura ambiente hasta que la necesite. La arcilla de caramelo se trabaja mejor al día siguiente. Para Premium Melts: usar 1 bolsa de 340 gr. 1/4 taza sirope ligero de maíz.

Receta Básica De Ganache Y Trufas

14 onzas de Candy Melts®
1/2 taza de crema batida

Pique los Candy Melts® (usted puede usar un procesador de alimentos). Caliente la crema batida en una sartén llevándola al punto en que comienza a hervir, pero no la hierva. Retírela del calor y añada los Candy Melts picados, agite hasta que estén uniformes y brillantes.

Para el glaseado ganache: Si la mezcla es demasiado espesa, añada 1 ó 2 cucharadas de crema batida. Coloque el pastel sobre la parrilla encima de la bandeja recogegotas. Vierta el glaseado ganache en el centro y extiéndalo hacia los bordes. **Nota:** El pastel puede glasearse primero con glaseado de mantequilla. Permita que el glaseado se ponga firme, seguidamente viértalo sobre el ganache. Si el pastel tiene una superficie perfecta, no le hace falta otro glaseado.

Para el ganache batido: Siga la receta anterior, usando 1 taza de crema batida. Permita que la mezcla se ponga firme y déjela enfriar a temperatura ambiente (la mezcla tendrá la consistencia del budín, esto puede tardar 1-2 horas). Bátala a alta velocidad a alta velocidad con una batidora eléctrica hasta que se formen ligeros picos suaves.

Para las trufas: Añada 1 cucharada de licor dulce para añadir sabor en este momento si lo desea. Agite hasta que esté bien uniforme y cremoso. Refrigérelo hasta que esté firme, amase formando bolas de 2.5 cm de diámetro. Pueden usarse como centro para bañar otros dulces, servirse solas o amasarse con nueces, coco, o polvo de cacao. Conserve las trufas en el refrigerador durante hasta 3 semanas. RINDEN: Aproximadamente 24 centros de 2.5 cm. **Nota:** Si usa Premium Melts **para el ganache** use 12 onzas de Premium Melts, 1/3 taza de crema batida. **Para el ganache batido:** Siga las instrucciones anteriores usando 2/3 taza de crema batida.

Salsa De Chocolate De Cacao Rápida

570,6 gr. (4 1/2 tazas) de Candy Melts® de Cacao oscuro
1 lata de 400 gr. de leche condensada (no evaporada)

Derrita los Candy Melts® a baja potencia en el microondas, en un recipiente adecuado. Añada la leche y remueva bien. Deje otros 2-3 min. en el microondas a potencia media. Remueva hasta que adquiera lustre. Vierta en el molde y deje endurecer en el frigorífico.

Para Moldear Azúcar

Receta Del Molde De Azúcar

2 tazas de azúcar granulada
4 cucharaditas de agua

Coloque el azúcar en un recipiente grande de mezcla. Mezcle el azúcar, asegurándose de no dejar grumos. Forme una especie de pozo en el azúcar y añada agua (si usted está coloreando el azúcar, mezcle el color de glaseado en el agua en este momento). Frote la mezcla en las manos y amase durante cerca de 1 minuto o hasta que la mezcla esté bien hecha y se pueda manejar como si fuese arena húmeda.

Asegúrese de que no haya grumos en la mezcla. **NOTA:** Conserve la mezcla de azúcar cubierta con un paño húmedo cuando no la esté usando.

Molde De Azúcar

Mezcle un lote doble de la receta de molde de azúcar. Espolvoree la mitad del molde redondo con maicena para impedir que se pegue el azúcar. Apisone la mezcla de azúcar dentro del molde, presionándola firmemente con la base de la mano. Raspe con una espátula metálica a un ángulo de 45° sobre el molde para remover el azúcar sobrante. Sáquela del molde inmediatamente colocando el círculo de cartón sobre el molde y poniéndolo en posición invertida. Para aflojarla, dele golpecitos a la parte superior del molde con una espátula y levante despreniendo cuidadosamente el molde. Permita que se seque durante 3 a 4 horas. Cuando esté seco, déle vuelta al molde de azúcar y sosténgalo cuidadosamente en la palma de la mano. No oprima ni mueva la azúcar moldeada mientras la sostiene puesto que se agrietará si la oprime o la mueve. Use una cuchara para marcar una concha de 6 mm de espesor en el borde interno. Saque suavemente el azúcar blanda restante. Alise el interior y los bordes con sus dedos. Coloque el azúcar moldeada, con el lado redondo hacia abajo sobre el círculo de cartón para acabar el secado durante 24 horas o colóquela sobre una plancha de galletas en un horno a 200° F durante 20 minutos. Permita que se enfríe a temperatura ambiente antes de tocarla.

*marca de revestimiento de confitería

Recetas

Quesos Cremosos Para Untar

Queso Naranja

8 oz. queso cheddar extrafino Cold Pack
8 oz. queso crema
1 cucharada de mostaza Dijon
Color de glaseado naranja

Queso Dorado

8 oz. queso suizo de almendras Cold Pack
4 oz. queso crema
1/4 cucharadita de salsa de pimienta (o al gusto)
Color de glaseado amarillo dorado

Queso Verde

5 oz. jarra de queso Roka azul
8 oz. queso crema
1 cucharadita de cebolla picada
1/4 cucharadita de ajo en polvo
Color de glaseado verde musgo

Para todos los quesos cremosos, ablande los quesos, añada todos los demás ingredientes y el color del glaseado para lograr el tono deseado. Mézclelos todos. Rocíe los moldes con aceite vegetal en aerosol. Asiente bien la mezcla en el molde preparado y refrigérela. Para facilitar la extracción del molde, coloque los moldes en el congelador dos horas antes de sacar la mezcla del molde.

Galletas Spritz

11/2 tazas de mantequilla
1 taza de azúcar granulada
1 huevo
2 cucharadas de leche
1 cucharadita de vainilla
1/2 cucharadita de extracto de almendras
31/2 tazas de harina de uso general
1 cucharadita de polvo de hornear

Caliente previamente el horno a 375°F (190°C). Bata a fondo el azúcar y la mantequilla. Añada los huevos, la leche, la vainilla y el extracto de almendra; bátalos bien. Agite juntos la harina y el polvo de hornear, añada gradualmente a la mezcla batida, mezclando continuamente para uniformar la pasta. No lo refrigere. Coloque la masa en la prensa de galletas e introduzca a presión las galletas en el molde rectangular sin grasa para las galletas. Hornee entre 10-12 minutos o hasta que queden ligeramente doradas alrededor de los bordes. Retire las galletas de los moldes, déjelas enfriar en la parrilla. Da para 7 docenas de galletas

Mousse De Chocolate

1 1/2 taza de crema batida
2 sobres de gelatina sin sabor
6 cucharadas de agua fría
6 oz. queso crema, ablandado
1 taza de azúcar granulada
1/2 cucharadita de extracto Wilton transparente de vainilla
2 1/2 tazas de leche
1/2 cucharadita de jugo de limón
2 cajas pequeñas de budín instantáneo de fudge de chocolate

Rocíe el molde con aceite vegetal en aerosol. Bata la crema hasta que tenga forma de picos suaves, póngala a un lado. Ablande la gelatina en agua fría; caliente en microondas a alta temperatura durante 20-30 segundos hasta que se disuelva; póngala a un lado para enfriarla. Bata el queso crema y el azúcar hasta que estén claros y esponjosos. Añada la vainilla, leche y el jugo de limón; mezcle bien. Añada mezcla de gelatina, agite para combinar. Añada 2 cajas de budín, mézclelo. Incorpore la crema batida; viértala inmediatamente en el molde preparado. Refrigérela hasta que esté firme, al menos 3 horas o de la noche a la mañana.

Kolacky

3 tazas de harina de uso general
1 1/2 tazas de mantequilla o margarina
1/2 taza de crema agria
1/4 taza de azúcar glasé
Relleno de pastelito de su preferencia

Usando una mezcladora de pastelito, corte la mantequilla o la margarina agregándola en la harina y el azúcar glasé. Añada crema agria y mezcle bien. Refrigérela hasta que esté completamente fría. Divida la masa en dos porciones. Sobre un tablero ligeramente enharinado, amase y estire cada porción hasta darle 3 mm de espesor. Corte en cuadrados de 50 mm y rellene los centros con 1/2 cucharadita de relleno de pastelito. Junte las esquinas en el centro del cuadrado y únalas con los dedos hasta sellarlas. Colóquelo sobre un molde rectangular sin grasa para galleta y hornee a 350°F (176°C) durante 15 minutos o hasta que el fondo adquiera un color castaño claro. Cuando esté frío, espolvoréelo con azúcar glasé.

Data De Pasteles

Las Cantidades De Porciones

Para usted es importante saber aproximadamente cuántas porciones obtendrá de su pastel decorado. Por esa razón, hemos indicado un número estimado de porciones para cada diseño de pastel en este libro. Esto también le ayuda a tener un plan preparado para cortar el pastel y le ayudará a servir trozos atractivos y uniformes y alcanzar el número de porciones que se propuso servir.

Las tablas que presentamos a la izquierda muestran información sobre el horneado y las cantidades de porciones para moldes de 5 y 7.5 cm de altura. Las cifras para los moldes de 5 cm de altura se basan en un pastel de dos pisos o 10 cm de altura. Las cifras para los moldes de 7.5 cm de altura se basan en un pastel de un piso que ha sido hecho en forma de torta y rellenado para alcanzar una altura de 7.5 cm.

Las cantidades indicadas de porciones se basan en porciones tamaño fiesta de aproximadamente 3.7 x 5 cm (las porciones de tamaño boda se cortan más pequeñas). Quizá usted desee cortar trozos más grandes o más pequeños, dependiendo de si usted está usando un piso de 10 cm o un piso de 7.5 cm. **El número indicado de porciones sirve únicamente como guía. Por lo general, cada media taza de masa es igual a una porción.**

Guías De Corte

Los dibujos que se muestran en esta página representan el plan de corte para formas específicas de molde. Usted usará la misma técnica general para cortar cada pastel en esa forma.

Redondos

Para cortar los pasteles redondos, comience el corte a 5 cm desde el borde exterior del pastel; trace un círculo con el cuchillo y después corte trozos de aproximadamente 3.7 cm dentro del círculo. Seguidamente haga otro círculo trazándolo con el cuchillo 5 cm más adentro del pastel y corte trozos de cerca 3.7 cm y así sucesivamente hasta terminar de cortar el pastel. Nota: los pasteles de 15 cm de diámetro deben cortarse en forma de cuña, sin un círculo central. Corte los pasteles de pétalos, hexagonales, biselados y de contorno en forma similar a como se cortan los pasteles redondos.

30 cm Redondo

Cuadrados

Para cortar pasteles cuadrados, comience a cortar a 5 cm desde el borde exterior y corte de lado a lado. A continuación corte trozos de aproximadamente 3.7 cm de pastel. Entonces comience a cortar otros 5 cm hacia dentro y siga cortando así hasta cortar todo el pastel.

35 cm Cuadrado

27.5 x 37.5 cm Rectangular

Rectangulares

Corte los pasteles rectangulares en forma similar a como se cortan los pasteles cuadrados.

Corazónes

Para cortar pasteles en forma de corazón, divida el pastel verticalmente en mitades, o en cuatro, seis u ocho partes dependiendo del diámetro del pastel. Dentro de las filas, corte trozos de pastel de aproximadamente 3.7 cm cada uno.

30 cm Corazóne

Craftsy

Guía Para Hornear Y Cortar Pasteles De Fiesta – 5 cm de altura

TAMAÑO DEL MOLDE (EN CM)		TAZAS # DE PORC. 2 CAPAS	MASA/ 1 CAPA 5 CM	TEMPERATURA DE HORNEADO	TIEMPO DE HORNEADO EN MINUTOS
Redondo	15	8	2	350°	25-30
	17,5	10	2 1/2	350°	30-35
	20	12	3	350°	30-35
	22,5	22	5 1/2	350°	30-35
	25	24	6	350°	35-40
	30	30	7 1/2	350°	35-40
	35	40	10	325°	50-55
	40,5	60	15	325°	55-60
Rectangular	17,5 x 27,5	22	5 1/2	350°	30-35
	22,5 x 32,5	28	7	350°	35-40
	27,5 x 37,5	44	11	325°	35-40
	30 x 45,7	56	14	325°	40-45
Redondo	15	8	2	350°	25-30
	20	16	4	350°	35-40
	25	24	6	350°	35-40
	30	40	10	350°	40-45
	35	54	13 1/2	350°	45-50
	40,5	62	15 1/2	350°	45-50
Corazón	15	6	1 1/2	350°	25-35
	22,5	14	3 1/2	350°	30-35
	30	32	8	350°	30-35
	37,5	46	11 1/2	325°	40-45
Pétalo	15	6	1 1/2	350°	25-30
	22,5	14	3 1/2	350°	35-40
	30	38	7	350°	35-40
	37,5	48	12	325°	50-55
Hexagonal	15	7	1 3/4	350°	30-35
	22,5	14	3 1/2	350°	35-40
	30	24	6	350°	40-45
	37,5	44	11	325°	40-45
Oval	24 x 14	9	2 1/4	350°	25-30
	27 x 19,5	20	5	350°	25-30
	32,5 x 24,5	30	7 1/2	350°	25-30
	40,5 x 31	44	11	325°	40-45

NOTA: PARA LOS MOLDES DE 25 CM O MAYOR TAMAÑO, USE UN NUCLEO DE CALENTAMIENTO PARA HORNEAR.

Guía Para Hornear Y Cortar Pasteles De Boda – 5 cm de altura

TAMAÑO DEL MOLDE (EN CM)		TAZAS # DE PORC. 2 CAPAS	MASA/ 1 CAPA 5 CM	TEMPERATURA DE HORNEADO	TIEMPO DE HORNEADO EN MINUTOS	NO. DE TAZAS TIEMPO. DE APROX. DE PASTEL DE 2 CAPAS GLACEADO
Ovalado	20 x 15	13	2 1/2	176°	25-30	3
	27 x 20	30	5 1/2	176°	25-30	4
	33 x 28	44	8	176°	25-30	5 1/2
	40,5 x 32	70	11	163°	25-30	7 1/2
Redondo	15	14	2	176°	25-30	3
	20	25	3	176°	30-35	4
	23	32	5 1/3	176°	30-35	4 1/2
	25	39	6	176°	35-40	5
	30	56	7 1/2	176°	35-40	6
	35,5	77	10	163°	50-55	7 1/4
	40,5	100	15	163°	55-60	8 3/4
Redondo	20	15	5	163°	55-60	4 3/4
De 7,5 cm	25	24	8	163°	75-80	5 3/4
(#de porciones	30	33	11	163°	75-80	7
por capa)	35,5	45	15	163°	75-80	7 1/4
46	5 layer	127†	9*	163°	60-65	10 1/2
Semi Circular	7,5 layer	72††	12*	163°	60-65	10 1/2
Capa 2,5 cm	15	8	1 1/2	176°	25-30	3 1/2
Capa 5 cm	23	20	3 1/2	176°	35-40	6
	30	38	7	176°	35-40	7 3/4
	38,5	62	12	163°	50-55	11
Hexagon	15	12	1 3/4	176°	30-35	2 3/4
	23	22	3 1/2	176°	35-40	4 3/4
	30	50	6	176°	40-45	5 3/4
	38,5	72	11 1/2	163°	40-45	8 3/4
Corazón	15	11	1 1/2	176°	25	2 1/2
	23	24	3 1/2	176°	30	4 1/2
	30	48	8	176°	30	5 3/4
	38,5	76	11 1/2	163°	40	8 3/4
Cuadrado	15	18	2	176°	25-30	3 1/2
	20	32	4	176°	35-40	4 1/2
	25	50	6	176°	35-40	6
	30	72	10	176°	40-45	7 1/2
	35,5	98	13 1/2	176°	45-50	9 1/2
	40,5	128	15 1/2	176°	45-50	11
	46	162	18	176°	50-55	13

* Mas para cada molde semicírculos † Cuatro semicurculares †† Dos semicurculos

NOTA: PARA LOS MOLDES DE 25 CM O MAYOR TAMAÑO, USE UN NUCLEO DE CALENTAMIENTO PARA HORNEAR.

Claudel

Guía Para Hornear Y Cortar Pasteles De Fiesta – 7,5 cm de altura

FORMA DE MOLDE	TAMAÑO (EN CM)	# PORCIONES	TAZAS DE MASA 1 PISO, 5 CM	TEMPERATURA DE HORNEADO	TEMPO DE EN MINUTOS
Redondo	15	6	3	350°	35-40
	20	10	5	350°	55-60
	25	16	8	325°	65-75
	30	22	11	325°	65-75
	35	30	15	325°	80-85
	40,5	36	18	325°	75-85
	45,7 mitad (2 mitades)	48	12	325°	60-65
Cuadrado	20	13	6 1/2	350°	65-75
	25	18	9	325°	65-75
	30	28	14	325°	65-75
	35 (Use 2 núcleos)	38	19	350°	65-75
Rectangular	22,5 x 32,5	23	11 1/2	325°	60-75
	27,5 x 37,5	32	16	325°	80-85
	30 x 45,7	40	20	325°	85-90
Contorno	17,5	6	3	350°	45-50
	22,5	11	5 1/2	350°	45-50
	27,5	16	8	325°	80-85
	32,5	22	11	325°	75-85
	37,5	32	16	325°	75-80
Biselado	20 x 5	6	3	350°	35-40
	25 x 5	10	5	350°	35-40
	30 x 5	14	7	350°	45-50
	35 x 3	12	6	325°	45-50
	40,5 x 3	16	8	325°	45-50

NOTA: PARA LOS MOLDES DE 25 CM O MAYOR TAMAÑO, USE UN NUCLEO DE CALENTAMIENTO PARA HORNEAR.

Guía Para Hornear Y Cortar Pasteles De Boda – 7,5 cm de altura

FORMA DE MOLDE	TAMAÑO (EN CM)	# PORCIONES	TAZAS DE MASA 1 PISO, 5 CM	TEMPERATURA DE HORNEADO	TEMPO DE EN MINUTOS
Redondo	15	9	3	350°F	35
	20	15	5	350°F	55-60
	25	24	8	325°F	65-75
	30	33	11	325°F	75-85
	35	45	15	325°F	80-85
	40,5	54	18	325°F	75-85
Semicurclaros	45,5	36	12	325°F	60-65
Cuadrado	20	20	6 1/2	350°F	55-60
	25	27	9	325°F	65-75
	30	42	14	325°F	65-75
	35 (Use 2 núcleos)	58	19	350°F	65-75
Rectangular	22,5 x 32,5	30	10	325°F	60-75
	27,5 x 37,5	48	16	325°F	80-85
	30 x 45,7	60	20	325°F	85-90
Contorno	17,5	11	3 1/2	350°F	45-50
	22,5	17	5 1/2	350°F	45-50
	27,5	24	8	325°F	80-85
	32,5	39	13	325°F	75-85
	37,5	48	16	325°F	75-80
Biselado	20	9	3	350°F	35
	25	15	5	350°F	35
	30	21	7	350°F	45-50
	35	18	6	325°F	45-50
	40,5	24	8	325°F	45-50

NOTA: PARA LOS MOLDES DE 25 CM O MAYOR TAMAÑO, USE UN NUCLEO DE CALENTAMIENTO PARA HORNEAR.

Todo Sobre La Construcción En Pisos

Existen muchos métodos para construir pasteles de varios pisos. He aquí algunos de los más populares.

Prepare El Pastel Para El Montaje

Coloque el piso base en un plato de base sólido de 3 más espesores de cartón acanalado. Para pasteles pesados, utilice masonita o panel. Puede cubrir la base con papel de aluminio Fanci-Foil y adornar con "Tuk-N-Ruffle", o utilice tableros "Wilton Ruffle Boards®" Cada piso del pastel debe estar sobre un plato o tablero a medina. Extienda unas pinceladas de glaseado sobre el tablero para asegurar el pastel. Rellene y glasee las capas antes de montar.

Patillos De Suporte Para La Contrucción De pasteles En Pisos Y Columnas

Centre un plato o base circular para pastel de tamaño menor el piso siguiente y apriete ligeramente contra la superficie para marcar un circulo. Retire. Mida un palillo. en el punto inferior del pastel dentro de este círculo. Utilizando el pallilo, como medida, corte los otros para que queden a medida del piso, con tijeras grandes de recortar, Si el piso siguiente es de 25 cm, o menos, inserte 7 palillos, de 0,6 cm. hasta la base del pastel, dentro del círculo guía. Por lo general, cuántomás grandes y numerosos sean los pisos, se necesitarán más palillos. Los pasteles muy grandes necesitan de soporte de 1, 3 cm. en el piso base.

Contrucción En Pisos

Este método se combina a menudo con la construcción en palillos de soporte en el piso inferior. Centre un círulo de cartón acanalado, del mismo tamaño que el piso que se va a a nadir, sobre el piso inferior. Coloque el piso siguiente, y repita la operación con los demás. Para que los pisos se mantengan estables, afile un extremo de un palillo, y páselo a través de todos los pisos y círculos de cartón, hasta la base inferior. Para decorar, procedade arriba hacia abajo.

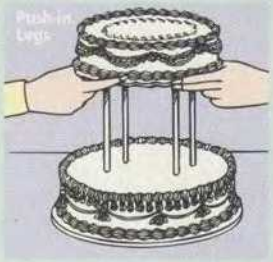
Construcción En Columnas

Palillos de Soporte, los ipsos. Opcional: ponga pinzas en los platos separadores para prevenir deslizamientos (nunca sustituya los palillos, por pinzas). Coloque los platos separadores en cada piso, asegurándose de que las marcas para las columnas de los distintos pisos queden alineadas. Marque los centros de los pasteles. Decore. En la recepción, asegúrese de alinear las marcas de las columnas, y monte los pisos sobre ellas.

Construcción Fácil Y Rápida De Patas Interiores

No se necesitan palillos de soporte, porque las patas fijadas a los platos separadores se insertan en el piso anterior. Glasee los pasteles sobre sus círculos. Para marcar dónde irán las patas, simplemente centre el plato separador del piso siguiente (con las patas hacia abajo) y presiónelo suavemente sobre el piso. retire el plato. Repita la operación con cada piso (excepto el superior). Coloque los pasteles sobre los platos separadores. Decore.

Para Montar: Inserte las patas en las marcas del pastel. Empuje hacia abajo hasta que toquen la base. Ponga el plato con el pastel sobre las patas, asegurándolo bien a ellas. Siga añadiendo pisos hasta montar todo el pastel.



Claudell

Construcción De Columna Central Con Pie Alto

- Para este tipo de contrucción, cada pastel debe colocarse en una base circular o tablero (a medida) con un agujero central pre-recortado. Para ello, trace la forma del molde sobre papel encerado. Nota: Para facilitar la collocación, coloque el piso superior sobre un tablero ligeramente mayor que el pastel. Pliegue el diseño en cuartos para poder determinar el centro exacto de cada pastel. Recorte la punta para obtener el agujero central (use un taladro, como guía para el tamaño) Aplique el patrón del agujero a los tableros, y recorte.
- Coloque todos los pasteles en los tableros, fijándolos conunas pinceladas de glaseado. Glaseelos pasteles enliso. Agujeree el centro decada pastel empujando el taladro hacia la base del pastel. retire y limpie los restos de pastel del taladro.
- Atornille una columna al plato base, y sujétela con la cabeza del tornillo por debajo del plato. Deslice el pastel inferior sobre la columna y déjelo sobre el plato.
- El fondo de los platos no quedará nivelado: para decorar, por tanto, ponga los platos en el anillo para fijar flores, una fuente, o un cuenco.
- Como la cabeza del tornillo de la columna se fija debajo del plato, el piso superior debe ser colocado después de montar el pie para pastel. Añada los bordes de la base después de montar el piso superior. O puede colocar éste en una base circular recubierta con papel de aluminio para decorarlo antes.
- Para el montaje en la recepción, coloque el plato en sección base de la columna y atornílela bien. Continúe añadiendo pisos y columnas. En el plato superior, asegure las columnas con la cabeza de tornillo. Coloque el pastel encima, y decore.

Consejos Para Montar Y Transpotar Pasteles De Pisos

- Antes de colocar el plato separador o la base circular sobre cada pastel, espolvoree con un poco de azúcar glasé o copos de coco para evitar que se peguen. También evitará esto dejando que el glaseado se seque un poco antes de colocar el plato sobre el pastel.
- Tendrá menos migas al glasear si hornea los pasteles con un día de antelación.
- Al rellenar o rebanar capas, utilice menor cantidad de lo normal. La banda de glaseado deberá estar lo suficientemente separada del borde para que el relleno no forme burbujas.
- La punta de glaseado (789) le ahorrará mucho tiempo para glasear pasteles de boda.
- Cuando transporte los pasteles, colóquelos sobre paños mojados o espuma, y conduzca con cuidado.
- Para mantener el equilibrio, corte los pasteles sobre pie alto de arriba hacia abajo.
- Para dividir los pasteles, utilice el juego de Divisores (p. 122). La rueda le facilitará marcar intervalos de 5 cm. en pasteles de 15, 25 a 45, 5 cm. de diámetro. El marcador triangular proporciona el espacio necesario para los adornos de cordones y guirnaldas. también puede seguir las líneas marcadas en los platos separadoras para la división.
- Cuando use columnas de puntas sobresalientes en la construcción en pisos, doble los tableros o use platos separadoros entre las capas para prevenir que el pesp de los pasteles haga hundirse a las columnas.

Wilton Does It Better!

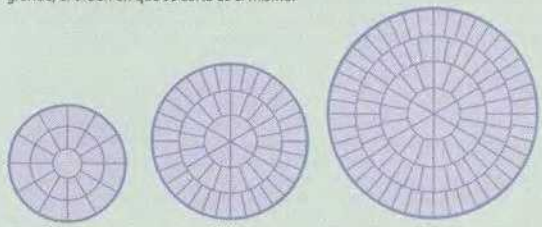
Only Decorator Preferred® Separator Plates have Circles Of Strength construction to evenly support the heaviest tiers. See how Circles Of Strength design keeps tiers from sagging or collapsing...

Find out more...
www.wiltonyearbook.com

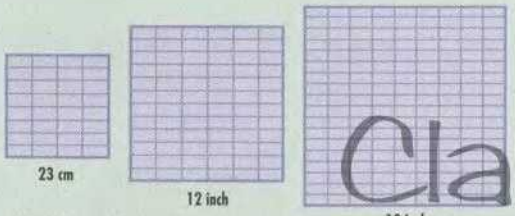
Guía Para Cortar Pasteles De Boda

El primer paso a seguir es retirar el piso superior y comenzar a cortar en el segundo piso, siguiendo con el tercer, cuarto, etc. El piso superior suele guardarse para el primer aniversario y por tanto no se cuenta en el número de porciones.

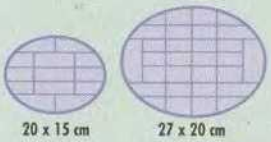
Puede encontrar las instrucciones para cortar pasteles de formas que no aparecen aquí en otras publicaciones de Wilton. Los diagramas siguientes muestran cómo cortar los pasteles de formas más populares en piezas de aproximadamente 2,5 x 5 cm. y 2 capas de altura (unos 10 cm.). Incluso si prefiere una porción más grande, el orden en que se corta es el mismo.

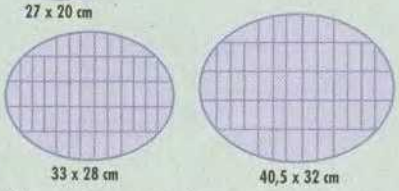


Para Cortar Pasteles Redondos, comience a 5 cm. del borde exterior; corte un círculo y luego corte trozos de 2,5 cm. dentro del círculo. Avance otros 5 cm., corte otro círculo, y repita el proceso hasta terminar de cortar el pastel. El agujero central de los pasteles y el pequeño piso superior pueden cortarse por la mitad, en 4, 6 u 8 partes, según el tamaño.

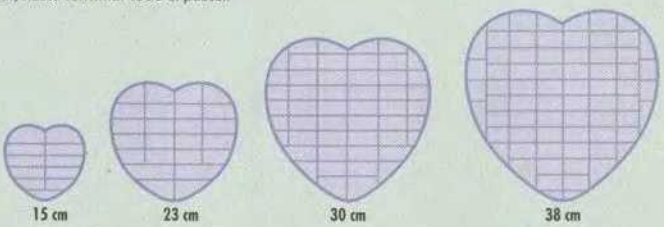


Para Cortar Pasteles Cuadrados, comience a 5 cm. del borde exterior y corte a través. Luego corte trozos de pastel de 2,5 cm. Avance otros 5 cm. y vuelva a cortar, hasta terminar todo el pastel.

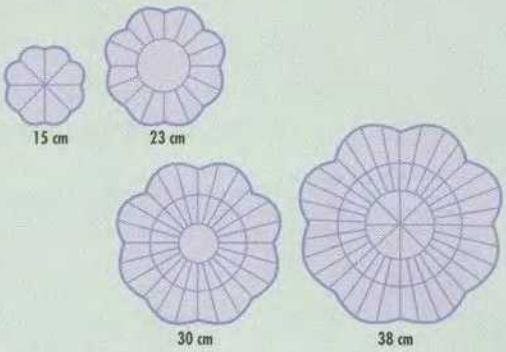




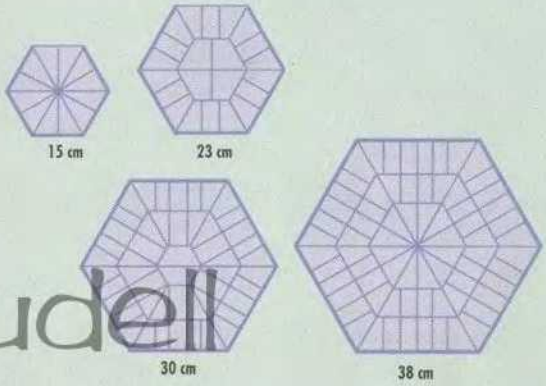
Para Cortar Pisos Ovalados, comience a 5 cm. del borde exterior y corte a través. Después corte porciones de pastel de 2,5 cm. Avance otros 5 cm. y vuelva a cortar, hasta terminar todo el pastel.



Para Cortar Los Pasteles De Corazón, divídalos verticalmente en mitades, cuartos, sextos u octavos. Siguiendo las líneas, corte trozos de pastel de 2,5 cm.



Corte Los Pasteles De Pétalos del mismo modo que los redondos, como muestra el diagrama.



Corte Los Pasteles Hexagonales igual que los redondos.

Claudell

Para Cubrir Un Pastel Con "Ready-To-Use Rolled Fondant"

Use esta tabla para determinar que cantidad de Ready-to-Use Rolled Fondant necesita comprar. Cada paquete contiene 680 gr.

Tamaño De Pastel (cm)	Use Esta Cantidad
15x10	3/4 de paquete (510 gr.)
20x10	un paquete (680 gr.)
25x10	1 1/4 paquetes (680 gr.)
30x10	1 1/2 paquetes (680 gr.)
35x10	2 paquetes (680 gr.)
40x10	3 paquetes (680 gr.)

Guía De La Cantidad De Glaseado Requerido

Use esta tabla para determinar la cantidad de glaseado necesaria para glasear el pastel de 2 capas.

Forma Del Molde	Tamaño en cm	Número aproximado de tazas que se necesitan para glasear y decorar 2 capas
Redondo	15	3
	20	4
	23	4 1/2
	25	5
	30	6
	35	7 1/4
	40	8 3/4
Cuadrado	15	3 1/2
	20	4 1/2
	25	6
	30	7 1/2
	35	9 1/2
	40	11
Corazón	15	2 1/2
	23	4 1/2
	30	5 3/4
	38	8 1/4

Cake Decorating Shop

La Tienda De La Decoración De Pasteles

CONFÍE en su habilidad para decorar. Es una sensación estupenda saber que cualquier proyecto de decoración que comienza va a terminar bien. Wilton puede ayudarle a conseguir estos resultados. Pero esta confianza también proviene de los accesorios e ingredientes utilizados. Todos nuestros productos para decorar de gran calidad – desde los colores hasta los rellenos, pasando por las boquillas y espátulas - están hechos pensando en su éxito. Gracias a nuestra enseñanza, nuestra investigación y nuestro contacto cotidiano con los decoradores, Wilton sabe lo que funciona. Deje que la experiencia de Wilton le ayude.

¡Wilton lo hace mejor!

Si quiere obtener los colores más profundos y ricos, necesita comenzar con los colores de glaseado Wilton. Nuestro gel concentrado le ayuda a crear el matiz exacto que desea sin aguar el glaseado.

Find out more...
www.wiltonyearbook.com

Colores de glaseado

Los colores de Wilton están hechos para producir un color más profundo y más rico, añadiendo sólo una pequeña cantidad. Nuestra fórmula de gel concentrado le ayuda a conseguir el matiz exacto que desea, sin aguar el glaseado. Encontrará una gran variedad de colores, listos para ser mezclados, para crear sus matices personales.

Certificado Kosher. 28 g (1 onza)

*Negro** 610-H-981	*Marfil* 610-H-208	*Violeta* 610-H-604	*Azul Delfín* 610-H-228	*Azul Aciano* 610-H-710	*Azul Cielo* 610-H-700	*Azul Real* 610-H-655	*Cerceta* 610-H-207	
Verde Hoja 610-H-809	*Verde Kelly* 610-H-752	*Verde Moho* 610-H-851	*Verde Sauce* 610-H-855	*Verde Enebro* 610-H-234	*Amarillo Ranúnculo* 610-H-216	*Amarillo Limón* 610-H-108	*Amarillo Dorado* 610-H-159	*Naranja* 610-H-205	*Terra Cota* 610-H-206	*Marrón* 610-H-507
Cobre (Tono De Peil) 610-H-450	*Durazno Cremoso* 610-H-210	*Malva Áster* 610-H-222	*Rosado Pétalo De Rosa* 610-H-410	*Terracota* 610-H-256	*Rosado* 610-H-401	*Rojo Navidad** 610-H-302	*Rojo-Rojo** 610-H-906	*Rojo (sin sabor)* 610-H-998	*Burdeos* 610-H-698	*Armarillo Narciso*** 610-H-175

Claudell

* Nota: El uso de grandes cantidades de estos colores puede cambiar el sabor del glaseado. Use el Rojo Sin Sabor para las áreas extensas en rojo de sus pasteles. Cuando use negro, comience con glaseado de chocolate para limitar la cantidad de negro necesaria.
** El amarillo narciso es un color completamente natural. No contiene amarillo No. 5. El color es muy claro.

Juego De 8 Colores De Glaseado
Envases de 14 g (1/2 oz) de colores de glaseado: rojo Navidad, amarillo limón, verde hoja, azul cielo, marrón, naranja, rosado y violeta. Con la certificación Kosher.
601-H-5577 8/juego

Juego De 12 Colores De Glaseado
Los colores más usados en envases de14 g (1/2 oz). Verde kelly, violeta, rosado, marrrón, amarillo limón, negro, rojo sin sabor, azul real, amarillo dorado, rojo burdeos, cerceta y cobre. Con la certificación Kosher
601-H-5580 12/juego

Juego De 4 Colores Primarios De Glaseado
Amarillo limón, rojo Navidad, azul cielo y marrón, en envases de 14 g (1/2 oz). Con la certificación Kosher.
601-H-5127 4/Juego

Juego De 4 Colores Pastel De Glaseado
Rosado pétalo, durazno cremoso, verde sauce y azul aciano en envases de 14 g (1/2) oz. Con la certificación Kosher.
601-H-25588 4/Juego

Juego De 4 Colores Tonos Jardín De Glaseado
Amarillo ranúnculo, malva áster, azul delfín y verde enebro en envases de 14 g (1/2 oz). Con la certificación Kosher.
601-H-4240 4/Juego

Color Blanco-Blanco De Glaseado
Añada agitándolo para blanquear el glaseado hecho con mantequilla o margarina. Perfecto blanco nítido para pasteles de boda. 59 g (2 oz).
603-H-1236

Mezclas De Colores

Puede crear prácticamente cualquier color, usando la combinación correcta de colores de glaseado, en determinadas cantidades. Con las mezclas correctas podrá reproducir los colores de un equipo, logotipos de compañías, y mucho más. Practique primero mezclando pequeñas cantidades de glaseado para producir el color especial que desea. ¡Use esta guia pero atrévase a experimentar!

Color Nuevo: Color De Base Más Este Color	*Azul Marino* = Azul real + Pequeña cantidad de negro	*Oro Cálido* = Amarillo dorado + Un toque de marrón	*Frambuesa* = Burdeos + Rojo-rojo	*Rojo Castaño* = Rojo-rojo + Negro	*Verde Cazador* = Verde kelly + Pequeña cantidad de negro	*Aguamarina* = 5 partes de azul cielo + 1 parte de verde hoja	*Verde álido* = 9 partes de amarillo limón + 1 parte de verde hoja

Pokémon
Gotta catch 'em all!™

D. ¡Pikachu agarra energía!

Molde: *Muffin estándar, p. 181*
Boquilla: *2, p. 126*
Color: *Azul real, p. 118*
Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*
También: *Papelitos para hornear estándar de Pokemon, decoraciones de glaseado, p.218; espátula recta, p. 123*

Glasee lisas las magdalenas con la espátula. Haga las líneas con la boquilla 2 para crear el efecto de explosión de estrellas en las coronillas de las magdalenas. Coloque las decoraciones de glaseado en la coronilla. *1 porción cada uno.*

E. ¡Espectáculo de luces!

Molde: *Pokemon, p. 218*
Boquillas: *3, 4, 16, 18, p. 126-127*
Colores: *Castaño, rojo Navidad, negro, amarillo limón, amarillo dorado, azul real, p. 118*
Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*
También: *Libro de patrones 2001 (Rayos), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177*

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Trace el patrón de rayos sobre el pastel con el mondadientes. Trace el cuerpo y los rasgos faciales de Pikachu con la boquilla 3. Haga las orejas, las mejillas, la nariz, la boca y los ojos y la sombra de la cola con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena). Haga los rayos con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maizena). Añada puntos blancos en los ojos con la boquilla 3. Cubra el cuerpo con estrellas hechas con la boquilla 16. Escriba el mensaje con la boquilla 4. Añada el borde inferior hojaldrado en zigzag con la boquilla 18. *12 porciones.*

F. ¡Pokemon se revuelve!

Molde: *Mini Ball, p. 186*
Caramelo: *Use los mismos moldes, caramelos derretidos y colores del proyecto "A"*
También: *Mangas decorativas desechables, p.125*

Siga las instrucciones para colorear y moldear el caramelo de la sección "A" para hacer una variedad de caramelos de Pokemon.

Use el molde de minibola para crear la bola en concha de caramelo (p. 114). Haga todas las mitades rojas de una vez y todas las mitades blancas en otro momento para evitar mezclar los colores. Rellene la cavidad del molde de minibola con caramelo derretido; refrigérelo durante 1/2 hora. Retírelo, vierta el caramelo sobrante y refrigérelo una vez más para formar la concha. Sáquelo del molde y repita el proceso. Trace la mitad blanca de la bola y el símbolo de disco en Candy Melts blancos con caramelo derretido en la manga desechable cortada. Déjelo reposar. Sujete el símbolo del disco de caramelo derretido en la parte frontal de la bola con caramelo derretido. Coloque el caramelo de Pokemon dentro. *1 porción cada uno.*

G. Estrellas de Pokemon

Galleta: *Cortagalletas de estrellas Comfort Grip™, p. 133; palitos de galleta de 203 mm, p. 136*
Caramelo: *Use los mismos moldes, caramelos y colores del proyecto "A"*
Colores: *Azul real, amarillo limón, p. 118*
Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 138*
También: *Mangas decorativas desechables, p. 125*

Siga las mismas instrucciones sobre cómo colorear y moldear el caramelo del proyecto "A" para hacer una variedad de caramelos.

Coloree la mitad de la receta de galletas con color amarillo, la otra mitad de color azul. Recorte dos galletas (una de cada color), hornéelas y déjelas enfriar. Sujete el palito de galletas a la parte posterior de la galleta azul con caramelo derretido en la manga desechable cortada. Pegue la galleta amarilla a la galleta azul con caramelo derretido y coloque los caramelos Pokemon sobre la cara superior de las galletas con caramelo derretido. *1 porción cada uno.*

Vea como añada estrellas ala manera de Wilton, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

E.

F.

G.

© 1995, 1996, 1998 Nintendo. CREATURES, GAME FREAK™ & ® son marcas registradas de Nintendo. © 2000 Nintendo

Glaseados decorativos

¿Sabía usted que todos los glaseados Wilton son formulados exclusivamente para nosotros? Esto se debe a que Wilton insiste en proporcionarle la consistencia perfecta para la decoración. Así es cómo logramos flores y bordes con nítidos detalles cada vez. Independientemente de que usted use nuestra mezcla de glaseado, el glaseado listo para usar, la historia es siempre la misma: ingredientes de calidad que representan mejores resultados de decoración para usted.

Mezcla De Glaseado Blanco Cremoso
Rico sabor de mantequilla casera, ideal para decorar. Añada mantequilla y leche. Da para 2 tazas.
710-H-112

Mezcla Para Glaseado Batido
La textura ideal para decorar en una deliciosa mezcla fácil de hacer. Añada simplemente agua de glaseado y bata hasta lograr una textura aterciopelada para glasear o decorar. Haga rosas y bordes, escriba el mensaje y dibuje o decore un pastel de personaje cubierto de estrellas.Sabor ligero y delicado. Con la certificación Kosher. Da para 4 tazas.
710-H-1241

Glaseados Listos Para Su Uso
Pueden hacerse rosas perfectas o bordes hermosos directamente de la lata - Wilton es el único glaseado listo para su uso que es ideal para todas las aplicaciones de decoración. El color blanco puro de nuestro glaseado blanco significa que los decoradores lograrán los colores que desean. La textura rica y cremosa y el delicioso sabor son excelentes para glasear y decorar pasteles, galletas y magdalenas. Una lata cubre dos capas de 8 6 9 pulgadas o un pastel de 9 x 13 pulgadas.

Blanco *710-H-118*
Chocolate *710-H-119*

¡Wilton lo hace mejor!
¡No intente hacer una rosa con ningún otro glaseado preparado! Sólo el glaseado listo para su uso de Wilton tiene la textura perfecta para la decoración.

Find out more...
www.wiltonyearbook.com

Sabores sin color

Delicioso para hornear; no cambiará el color del glaseado.
Con la certificación Kosher.

Extracto Incoloro De Vainilla
59 ml (2 oz) *604-H-2237*
236 ml (8 oz) *604-H-2269*

Sabor De Mantequilla Sin Color
59 ml (2 oz) *604-H-2040*
236 ml (8 oz) *604-H-2067*

Extracto Incoloro De Almendra
59 ml (2 oz) *604-H-2126*

Glicerina
Aplíquela y revuélvala en el color ya seco de glaseado para devolverle su consistencia al glaseado. Con la certificación Kosher. 59 ml (2 oz).
708-H-14

Merengue En Polvo
Da cuerpo al glaseado real, los merengues, el glaseado hervido; estabiliza el glaseado de mantequilla. Es un reemplazo para la clara del huevo en muchas recetas. La tapa reutilizable se abre completamente para facilitar la medición. Con la certificación Kosher.
Envase De 110 g (4 oz) *702-H-6007*
Envase De 230 g (8 oz) *702-H-6015*

Mezcla De Flujo De Colores
Cree diseños dimensionales vertidos para su pastel. Añada simplemente agua y azúcar glasé. Con la certificación Kosher. El envase de 113 g (4 oz.) da para diez lotes de una taza y media.
701-H-47

Piping Gel
Haga brillantes diseños y mensajes o bañe los pasteles antes del glaseado. Transparente; se colorea con color de glaseado. 280 g (10 oz). Con la certificación Kosher.
704-H-105

Cardell

¡NUEVO! Sabores premium

Eleve su cocina y sus pasteles a otra dimensión con los sabores de la mejor calidad. Cada sabor está concentrado para que sólo tenga que usar una pequeña cantidad. Realzan el sabor reduciendo al mismo tiempo las calorías en una infinidad de recetas. Certificados Kosher. 4 onzas cada uno.

Extracto Puro De Vainilla
La mejor vainilla del mundo. Excelente para pasteles, budines, rellenos para pasteles, flanes, aliños de ensalada y mucho más.
604-H-2270

Sabor A Fresa
Ideal para galletas, pasteles de desayuno, glaseados, aliños y bebidas.
604-H-2277

Sabor A Mantequilla
Añade un sabor rico y cremoso a los pasteles, masas, galletas, glaseados, ron caliente con mantequilla y ponche de huevo.
604-H-2272

Sabor A Almendra
Suave y rico, excelente para galletas, pasteles blancos, salsas, café.
604-H-2271

Sabor A Avellana
Suave, refinado y perfecto para pasteles, glaseados, cremas, helado y café.
604-H-2273

Sabor A Limón
Agrio y aromático, ideal para glaseados, rellenos para pasteles, bebidas, galletas en barra y pasteles de desayuno.
604-H-2275

Glaseados y Geles prácticos en tubo

La misma calidad que nuestros glaseados listos para su uso, en un práctico tubo. Cree flores, bordes y mucho más. Ideal para las pequeñas áreas de color de los pasteles con figuras. Úselos con nuestro juego de boquillas y clavos o el juego de anillos acopladores y cualquier boquilla metálica de tamaño estándar de Wilton. Los colores son iguales que los colores de los glaseados indicados en la página 118.

Glaseados Decorativos En Tubo

¡Es como tener una manga decorativa repleta que está lista cuando usted lo está! Los tubos pueden usarse con nuestro Juego de boquillas y clavos o el Juego de anillos acopladores y cualquier boquilla Wilton metálica estándar. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Con la certificación Kosher. Tubo de 120 g (4,25 oz).

Negro	*704-H-206*	***Blanco***	*704-H-200*	***Rosado***	*704-H-230*
Chocolate	*704-H-254*	***Azul real***	*704-H-248*	***Violeta***	*704-H-242*
Naranja	*704-H-212*	***Verde Kelly***	*704-H-227*	***Amarillo Limón***	*704-H-236*
Rojo	*704-H-218*	***Verde Hoja***	*704-H-224*		

Juego De Anillos Acopladores

Fijan las boquillas decorativas metálicas de tamaño estándar en los glaseados Wilton en tubo para llevar a cabo cualquier técnica.
418-H-47306 4/juego

Juego De Boquillas Y Clavos

Las boquillas se insertan fácilmente en los glaseados Wilton en tubo para crear muchas técnicas decorativas. Incluye las boquillas de estrellas, redondas, hojas y pétalos, clavo de flores.
418-H-47300 5/juego

Geles Decorativos En Tubo

Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Con la certificación Kosher. Tubo de 19 g (0,68 oz).

Negro	*704-H-306*	***Azul Real***	*704-H-348*
Marrón	*704-H-354*	***Verde***	*704-H-324*
Rosado	*704-H-330*	***Naranja***	*704-H-312*
Violeta	*704-H-342*	***Rojo***	*704-H-318*
Blanco	*704-H-302*	***Amarillo Limón***	*704-H-336*

¡Los esténciles!

Wilton para pasteles son la forma más rápida para lograr que los pasteles tengan un aspecto espectacular! Colóquelos simplemente en la cara superior de su pastel glaseado y agite los Cake Sparkles sobre ella o espolvoree los pasteles con el azúcar o cocoa en polvo para darle un toque de diversión. Al levantar el esténcil, su encantador diseño queda grabado sobre el pastel. También es perfecto para los colores de aerógrafo. Se lavan a mano.

Feliz Cumpleaños *417-H-1309*

Rosa *417-H-1308*

Juegos de letras a presión

Haga elegantes diseños y mensajes con perfección con estas prensas fáciles de usar. Sólo tiene que imprimir el diseño o mensaje sobre el pastel cubierto de glaseado o fondant, y decorar sobre las marcas con el glaseado. ¡Ahorra tiempo!

Juego De Letras A Presión "Escriba-cualquier-Mensaje" En Itálicas

Letras bonitas y sofisticadas para un mensaje hecho a la medida. Las palabras a presión tienen hasta 26,5 cm de ancho, las letras tienen 2 cm de altura.
2104-H-2277 58/juego

Juego De Letras A Presión "Haga Cualquier Mensaje"

¡Grabe el sentimiento perfecto! Oprima para producir palabras que tengan hasta 26,5 cm de ancho, letras que tengan 2 cm de altura.
2104-H-10 56/juego

Juego A Presión Con Patrones De Diseñador

Graba elegantes diseños para recubrir fácilmente. Incluye el torbellino simétrico, flores de lis grandes y pequeñas, adorno de esquina, flor, moño de corazón, voluta y arabescos.
2104-H-3112 8/juego

Juego De Letras A Presión Tipo Imprenta

Incluye las palabras Feliz, Mejor, Cumpleaños, Aniversario, Felicitaciones, Deseos. La altura de la palabra es 2 cm aproximadamente.
2104-H-2077 6/juego

Juego De Letras A Presión Con Mensaje En Letra Caligráfica

Combine las palabras Feliz, Cumpleaños, Aniversario, Felicitaciones, Mejores, Deseos. La altura de la palabra es aproximadamente 2 cm.
2104-H-2061 6/juego

Juego De letras A Presión Para Mensajes En Letra Caligráfica Para Toda Ocasión

Oprima e imprima: Feliz Navidad, Feliz Año Nuevo, Pascuas, Acción de Gracias, Dios te bendiga, Te quiero, Buena suerte. Altura de la palabra: 2,5 cm
2104-H-2090 8/juego

Juego De Patrones A Presión Favoritos De Decorador

Incluye el doble corazón, la flor de lis, el corazón abierto, la voluta cerrada, las volutas en "c" grandes, medianas y pequeñas, medallón, cresta, voluta doble y viña.
2104-H-3160 12/juego

Cake sparkles

¡Añada colores resplandecientes a sus postres! Este oropel brillante comestible pone en sus manos una gran variedad de colores, listos para decorar pasteles, magdalenas, galletas y helados para los días de fiesta y la diversión diaria. Ideal para trabajos en esténcil o para resaltar mensajes, bordes, flores y escenas de nieve.

Con la certificación Kosher. 7 gramos.

Rosado
703-H-1260

Verde
703-H-1278

Naranja
703-H-1308

Negro
703-H-1302

Rojo
703-H-1284

Azul Claro
703-H-1262

Azul
703-H-1314

Marrón
703-H-1320

Blanco
703-H-1290

Purpúra
703-H-1266

Amarillo
703-H-1272

¡Wilton lo hace mejor!

¡Los efectos especiales son fáciles de hacer con Wilton! Tenemos más formas, colores y sabores para colocar sobre su pastel que ninguna otra marca. Gracias a los Cake Sparkles de Wilton, Sprinkles y Azúcares, puede añadir un divertido toque de color y sabor a una golosina normal en unos pocos segundos. A los niños les encanta - pueden añadir sus adornos con combinaciones divertidas.

Assortimiento sprinkles

¡Realce sus golosinas con divertidas formas y colores! La botella de tapa abisagrada le permite agitar o verter la cantidad exacta.

Con certificado Kosher.
Botella agitadora de 2 1/2- 3 oz.

Decoraciones Sprinkle.
Anime sus dulces y diseños del Día de Los Enamorados. Nuevos tubos plásticos para aplicar con cuchara o espolvorear fácilmente. Botellas plásticas para verter y guardar cómodamente.

Caramelos De Canela
710-H-769

Mezcla Mini
710-H-775

Mezcla De Estrellas
710-H-770

Calandrias De Arco Iris
710-H-772

Calandrias Blancas
710-H-773

Barretas De Chocolate
710-H-774

Barretas De Arco Iris
710-H-776

Envase de 13,5 Onzas
710-H-909

Envase De 11 Onzas
710-H-905

¡NUEVO!

Surtidos De 6 Sprinkles Mezclados
¡Seis formas y colores divertidos para darle un toque de energía a sus golosinas! La botella con tapa fácil de abrir le permite espolvorear o verter en el lugar preciso. Certificados Kosher.

Mezcla Florida
Confeti, hojas coloridas,margaritas, corazones en color pastel de 0,39 onzas cada uno, flores silvestres de 0,35 onzas, mariposas de 0,32 onzas. *710-H-4122*

Animales Y Estrellas
Pescado de 0,39 onzas, estrellas, dinosaurios, estrellas y luna, osos de 0,39 onzas, delfines de 0,32 onzas. *710-H-4123*

Calandrias
Rosa, naranja, verde, rojo, amarillo, púrpura de 0,50 onzas cada uno. *710-H-4125*

Barretas
Rosa, naranja, verde, rojo, amarillo, azul de 0,42 onzas cada uno. *710-H-4127*

Cristales De Azúcar
Rosa, naranja, verde, rojo, amarillo, lavanda de 0,56 onzas cada uno. *710-H-4126*

Surtidos De 4 Sprinkles Mezclados
¡Muy prácticos! Cuatro formas divertidas en una botella de tapa fácil de abrir y fácil de verter. Decore magdalenas, helado y otros dulces. Certificado Kosher.

¡NUEVO!

Chocolate Crujiente
Trocitos de chocolate y barretas de chocolate de 0,80 onzas cada uno, crujiente de cacahuete de 0,74 onzas, crujiente de chocolate de 0,60 onzas. *710-H-4121*

Diversión
Calandrias de arco iris, azúcar verde claro, azúcar rosa de 1 onza cada uno y barretas de chocolate de 0,75 onzas. *710-H-732*

Azúcares de color

El azúcar extrafino es excelente para rellenar en diseños de colores brillantes en pasteles, galletas y magdalenas. El flujo se controla fácilmente con la botella con tapa dispensadora.

Con la certificación Kosher. 84 g.

Verde Claro
710-H-752

Amarillo
710-H-754

Rosado
710-H-756

Azul
710-H-750

Verde Oscuro
710-H-764
Envase De 14 Onzas
710-H-903

Rojo
710-H-766
Envase De 14 Onzas
710-H-904

Laveanda
710-H-758

Naranja
710-H-759

Negro
710-H-762

Juegos para decoración

Ya sea que usted es un decorador experto o un principiante, descubrirá que Wilton tiene juegos diseñados para su nivel de conocimientos. Tenemos las boquillas y accesorios apropiados para ayudarle a conseguir sus objetivos específicos. ¡Prepárese porque va a crear obras de arte!

El Juego Supremo
"Todo el arsenal". Decore muchos pasteles avanzados de boda, florales y de diseño de cestería, así como pasteles básicos. Este juego de 53 piezas incluye: boquillas metálicas de decoración #2, 3, 5, 7, 12, 16, 18, 21, 32, 47, 65, 67, 101, 103, 104, 129, 225 y 352;. 24 mangas decorativas desechables de 30,5 cm; dos portaboquillas; cinco colores de glaseado de 42 g; un clavo para flores No. 9 de 3 cm; espátula angular de 20 cm; bandeja de almacenamiento; Libro de *Decoración de Pasteles,¡tan fácil como contar 1-2-3!* (36 páginas).
2104-H-2546 53/Juego

El Juego De Lujo
Cree muchos pasteles florales avanzados y pasteles básicos de boda. Este juego de 37 piezas incluye: boquillas metálicas de decoración #3, 5, 7, 12, 16, 21, 32, 67, 104 y 225; dos portaboquillas; cuatro colores de glaseado de 14 g; clavo para flores No. 9 de 3,5 cm; bandeja de almacenamiento; Libro de *Decoración de Pasteles,¡tan fácil como contar 1-2-3!* (36 páginas).
2104-H-2540 37/Juego

El Juego Básico
Desde los diseños de cumpleaños de relleno con estrellas a los lindos pasteles florales, una sólida base para la decoración. Este juego de 25 piezas incluye: cinco boquillas metálicas de decoración #3, 16, 21, 67 y 104; doce mangas decorativas desechables de 30,5 cm; dos portaboquillas; cuatro colores de glaseado de 14 g; 1 clavo para flores No. 9 de 4 cm; un folleto con 12 páginas de instrucciones.
2104-H-2536 25/Juego

El Juego Para Principiantes
¡Perfecto para los pasteles de cumpleaños con personalidad de Wilton! Este juego de 18 piezas incluye: cuatro boquillas metálicas de decoración #3, 16, 21 y 67; seis mangas decorativas desechables de 30 cm; dos portaboquillas; cinco paquetes de colores líquidos (2 ml (0.067 onzas); folleto con 10 páginas de instrucciones.
2104-H-2530 18/Juego

Claudell

¡CALIDAD Y AHORRO!

¡Ahorre en estos artículos de inventario abierto!

Juego De Herramientas De Decoración
¡Una generosa selección de boquillas y colores en un práctico juego para decorar en cualquier lugar! El juego incluye todas las herramientas específicas según se necesitan en nuestra Clase I del Curso:

- Boquillas redondas estándar #2, 3, 5, 7, 12
- Boquillas abiertas estándar de estrella #16, 18, 21, 32
- Boquilla tipo malla de cesta #47
- Boquilla estándar de hoja #67
- Boquillas estándar de pétalos #101, 103, 104
- Boquillas de estrellas #133
- Boquilla de aberturas múltiples #233
- Boquilla de hoja #352
- Boquilla #2004 (2D)
- Clavo de flores No. 7
- 18 mangas decorativas
- Una manga suave al tacto
- Pincel de boquilla
- 2 Acopladores estándar
- Espátula angular Comfort Grip™ de 20 cm
- Cuatro colores de glaseado de 0.5 onzas: amarillo limón, rojo Navidad, azul real, verde hoja
- Tabla de prácticas
- *Decoración de Pasteles, ¡tan fácil como contar 1-2-3!* (36 páginas).

2109-H-859 Juego/50

Estuche De Herramientas
¡Permite llevar todo lo que usted necesita para decorar al instante! Las bandejas mejoradas con tapas que se levantan y se sacan contienen las boquillas y los colores en posición vertical para poder verlas y tenerlas fácilmente a mano y sin derrames. Hay un área de almacenamiento debajo de la bandeja para guardar espátulas, libros y mangas.
409-H-860

Juego De Boquillas De Lujo
Le permite crear bordes básicos y avanzados, flores y muchos diseños más. 26 boquillas metálicas decorativas #2, 4, 7, 13, 16, 17, 18, 30, 42, 46, 47, 61, 65, 66, 67, 74, 78, 97, 98, 101, 102, 103, 104, 106, 107, y 199; Portaboquilla; un clavo para flores. Estuche plástico para proteger las boquillas.
2104-H-6666 29/Juego

Juego De Boquillas Maestras
Lo máximo en juego de boquillas virtualmente para cada técnica. 52 boquillas metálicas para decorar #1, 2, 3, 4, 6, 7, 12, 13, 16, 17, 18, 22, 24, 27, 30, 31, 32, 42, 45, 46, 47, 48, 54, 59, 61, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 73, 74, 78, 96, 97, 98, 101, 102, 103, 104, 106, 108, 109, 123, 124, 129, 134, 136, 195, 199 y 2C; portaboquillas; dos clavos para flores; estuche plástico; protector de boquillas.
2104-H-7778 57/Juego

Rollo De Pergamino
Este pergamino de calidad profesional, tratado con silicona, es excelente para revestir moldes de horno, hacer triángulos para decorar, como pergaminos de mensajes en los pasteles. Puede usarse con seguridad en el horno a 450°F, ideal para microondas también. El doble rollo contiene 3,8 metros cuadrados (38 cm x 10 metros).
415-H-680

¡Wilton lo hace mejor! Averigüe porqué el pergamino Wilton es mejor que la grasa o la harina para revestir moldes.

Find out more... www.wiltonyearbook.com

¡NUEVO!

¡Para pasteles perfectos y sin migas!

Cake Release

No necesita engrasar y enharinar las bandejas – Cake Release lo hace en un sólo paso. Unte una capa ligera de Cake Release en el fondo y los lados con ayuda de un pincel y rellene la bandeja con la masa. Los pasteles se desprenden fácilmente sin dejar migas, proporcionándole la superficie ideal para decorar. Envase de 8 onzas.
702-H-6016

Niveladores De Pasteles
Logran que sus pasteles queden perfectamente nivelados para decorarlos con precisión. Simplemente coloque el alambre ajustable en las muescas a la altura deseada y deslícelo por el pastel. ¡Facilita las tortas también! Para pasteles de hasta 25 cm de ancho x 5 cm de altura.
415-H-815

Nivelador Grande Para Pasteles
La hoja permite nivelar y aplastar los pasteles de hasta 45,7 cm de diámetro. Se ajusta hasta 7,6 cm de altura - sólo tiene que girar las patas para bloquearlas hasta la ranura de la altura deseada y cortar el pastel con la hoja de acero inoxidable.
417-H-1198

Tiras De Horneado Parejo
Ahora sus pasteles pueden hornearse perfectamente nivelados y húmedos, sin centros elevados ni coronillas agrietadas. Simplemente humedezca nuestras tiras y envuélvalas alrededor del molde antes de hornear.
Pueden usarse con seguridad en hornos. Cada banda tiene 4 cm de ancho x 76 de largo, con 2,5 cm superpuestos.

Juego Pequeño
2 bandas, suficientes para dos moldes redondos de 20 ó 23 cm.
415-H-260 2/juego

Juego Grande
4 bandas, suficientes para cada uno de los siguientes moldes redondos: 25,5, 30,5, 35,5 y 40,5 cm.
415-H-262 4/juego

Soportes decorativos

Plataforma Giratoria Profesional
La rotación extrarresistente y sin esfuerzo que los profesionales necesitan para decorar los pasteles de boda en pisos. El soporte de aluminio para trabajos pesados tiene 12 cm de altura con una placa de 30 cm de diámetro.
307-H-2501

Soporte Giratorio Para Pasteles
Gira en ambas direcciones con cojinetes esféricos de fácil rotación. Decore y sirva en el mismo soporte de aspecto atractivo. 7,5 cm de altura con 28 cm de diámetro en plástico moldeado blanco.
415-H-900

Servidor Lazy Daisy
Su diseño de pañito y sus bordes festoneados dan elegancia a su postre. El soporte fijo es de robusto plástico blanco, 13 cm de altura con placa de 30 cm de diámetro.
307-H-700

Soporte De Pastel Adorna-Y-Gira
Gira con suavidad sobre cojinetes esféricos ocultos para decorar fácilmente y servir con comodidad. La placa de 30 cm de bordes acanalados es de plástico moldeado blanco.
2103-H-2518

Espátulas

Use la espátula adecuada y sus manos estarán relajadas y listas para decorar. Las espátulas de Wilton están hechas para ser cómodas y fáciles de usar. Tanto las espátulas con mango Comfort Grip™ y mango tradicional de palisandro le proporcionan un mejor control, con formas apropiadas para cualquier tarea de decoración.

O use nuestras espátulas de acero inoxidable con mango de madera de palo de rosa de calidad con hojas fuertes y flexibles y robustos mangos.

a. Angular De 30 cm
hoja de 16 cm
409-H-135

b. Recta De 28 cm
hoja de 15 cm
409-H-7695

c. Angular De 20 cm
hoja de 11,5 cm
409-H-739

d. En Punta De 20 cm
hoja de 10 cm
409-H-518

e. Recta De 20 cm
hoja de 10,5 cm
409-H-6044

Wilton presenta las espátulas Comfort Grip ™ que tienen mangos gruesos con salientes y acolchado para los dedos para lograr más comodidad y control con menos fatiga.

a. Angular De 38 cm
hoja de 25 cm
409-H-6036

b. Recta De 38 cm
hoja de 25,5 cm
409-H-6030

c. Angular De 33 cm
hoja de 19,5 cm
409-H-6024

d. Recta De 28 cm
hoja de 15 cm
409-H-6018

e. Angular De 20 cm
hoja de 11,5 cm
409-H-6012

f. Recta De 20 cm
hoja de 10,5 cm
409-H-6006

g. En Punta De 20 cm
hoja de 10 cm
409-H-6003

Cuvell

Accesorios para cocer

¡NUEVO!

Hemos seleccionado los accesorios más importantes para cocer para nuestra línea Baking Pantry. El nombre de Wilton solamente aparece en los accesorios que cumplen con nuestras normas estándar. Los accesorios de Wilton deben durar más y funcionar con más eficacia para ahorrar tiempo al decorador. Estos son los accesorios de calidad que deben existir en todas las cocinas.

Espátula para galletas
Perfecta para manipular las galletas recién cocidas y todavía calientes. Cuchilla inclinada de acero inoxidable.
417-H-470

Mezclador Para Masa
Cinco cuchillas de acero inoxidable resistente que no se doblan. La manera más rápida de cortar mantequilla o manteca para incorporarla en la harina.
417-H-453

Rueda De Pastelero
Dos cuchillas de acero inoxidable que atrapan y cortan los pasteles, "turnovers" y masas.
417-H-450

Moldes Cónicos
Envuélvalos con masa fresca o congelada para obtener postres dorados. El acero con latón conduce el calor de manera uniforme.
417-H-454
6/Paq.

Pelador De Cortezas
Mango confortable para pelar tiras perfectas para dar sabor y adornos.
417-H-457

Probador Para Pasteles
Asegúrese de que los pasteles estén terminados con este accesorio fácil de usar. Excelente para tortitas y magdalenas.
417-H-460

Spatch-It
El diseño flexible se adapta a cualquier tamaño de tazón. Excelente para transferir ingredientes.
417-H-464

Espolvoreador
Recubre la pastelería uniformemente con azúcar en polvo, canela o cacao; recubre las superficies de trabajo con harina.
417-H-466

Raspador De Masa
Acero inoxidable con mango enrollado para levantar y mover la masa con facilidad.
417-H-458

Raspador Para Chocolate
Ponga virutas de chocolate sobre los pasteles. Acero inoxidable con mango seguro.
417-H-463

Protectores Para Masa De Tartas
Colóquelo sobre los bordes del molde para evitar que la masa se queme.
417-H-471 5/Paq.

Herramientas decorativos

Juego De Divisores De Pastel
Mide secciones iguales de su pastel para la colocación precisa de guirnaldas, cuerdas y otros diseños. La rueda divisora de pastel marca hasta 16 divisiones en los pasteles de hasta 50 cm de diámetro. El guirnaldero se ajusta para 7 anchos distintos. Se incluyen instrucciones.
409-H-806 2/Juego

Guirnaldero
Se ajusta a 7 anchos predefinidos y varias profundidades para marcar fácilmente guirnaldas en los lados del pastel. Se incluyen instrucciones.
409-H-812

Peine Decorativo
Pase el borde por su pastel glaseado para formar bellos salientes.
30 x 4 cm; en plástico.
417-H-156

Triángulo Decorativo
Cada lado añade un efecto distinto de contorno a los pasteles glaseados. Fácil de sostener; 13 x 13 cm en plástico.
417-H-162

¡Wilton Lo Hace Mejor!
Vea cómo hacer la rosa Wilton paso a paso y en línea

Find out more...
www.wiltonyearbook.com

Claudeli

Pinza Para Flores
Sirve para transferir con toda facilidad las flores de crema de mantequilla desde el clavo hasta el pastel sin dañarlas. Su diseño angular evita que toque el pastel con las manos. Las hojas pueden quitarse para limpiarse fácilmente. 13,3 cm de largo.
417-H-1199

Clavos Para Flores
Una variedad de tamaños para hacer flores de glaseado: el clavo de 7,5 cm de diámetro es ideal con boquillas para pétalos grandes; el clavo de 5 cm de diámetro es para flores grandes, usando las boquillas de pétalos curvos y arremolinados No. 118-121; 4 cm de diámetro (No. 7) para las técnicas básicas de hacer flores; 3 cm de diámetro (No. 9) es para flores más pequeñas. Acero inoxidable.

7.5 cm *402-H-3003*
5 cm *402-H-3002*
4 cm No. 7 *402-H-3007*
3 cm No. 9 *402-H-3009*

Clavo Para Lirio
4 cm de diámetro.
402-H-3012

Juego De Clavos Para Lirios
Esencial para hacer flores de copa. Incluye copas de 1,2, 3, 4 y 6 cm de diámetro.
403-H-9444
8/juego

Decorativas mangas

¡Wilton lo hace mejor!

A algunos decoradores les gusta volver a usar las mangas, mientras que otros prefieren usarlas una vez y desecharlas. Wilton le deja elegir el tipo de bolsas que prefiera - reutilizables, ligeras y de larga duración o de un sólo uso de plástico o pergamino. Todas las bolsas de Wilton son de gran calidad, para facilitar su manipulación y duración.

Triángulos De Pergamino
Haga sus propias mangas decorativas desechables con nuestro papel pergamino vegetal resistente a la grasa.
30 cm *2104-H-1206 100/Paq.*
38 cm *2104-H-1508 100/Paq.*

Mangas Decorativas Peso Pluma
Use estas mangas de fácil manejo una y otra vez. Hechas de poliéster liviano, resistente y flexible que nunca se pone rígido. Con un revestimiento especial para impedir que la grasa las traspase. Pueden hervirse y lavarse en lavaplatos. Se incluyen instrucciones.

20 cm	*404-H-5087*	***35 cm***	*404-H-5140*
25 cm	*404-H-5109*	***40 cm***	*404-H-5168*
30 cm	*404-H-5125*	***45 cm***	*404-H-5184*

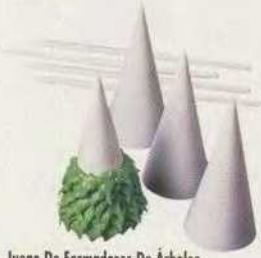
Mangas Decorativas Desechables
Uselas y deséchelas, sin problemas. Perfectas para derretir Candy Melts en el microondas. Plástico resistente y flexible. El tamaño de 30 cm sirve para las boquillas y los portaboquillas estándar.
2104-H-358 12/Paq.
2104-H-1358 24/Paq.

Decorador De Postres
¡Cómo se disfruta rellenando y decorando pasteles, pastelitos, galletas y otros alimentos con este utensilio. Palanca de fácil control; cinco picos decorativos.
415-H-825

Decorativas portaboquillas

Los portaboquillas facilitan el cambio de boquillas decorativas en la misma manga de glaseado

Juego De formadores De Flores
Seque las hojas y las flores de glaseadoen una forma convexa y cóncava. Incluye tres portaflores de 4, 5 y 6 cm de ancho, 28 cm de largo.
417-H-9500 9/Juego



Juego De Formadores De Árboles
Haga pinos glaseados y decoraciones secas con glaseado real o pasta de goma. Cuatro formadores de 11,5 cm de altura, 4 palos de soporte de 15 cm.
417-H-1150 8/Juego

Portaboquillas Angular
Llegue con su boquilla decorativa a áreas de difícil acceso. Sirve para todas las mangas y boquillas estándar.
411-H-1985

Portaboquillas Estándar
Sirve para todas las mangas decorativas y las boquillas estándar.
411-H-1987

Portaboquillas Grande
Uselo con boquillas decorativas grandes y mangas de peso liviano y mangas de peso pluma de 35 a 45 cm.
411-H-1006

Claudell

Estambres
Colóquelos en los centros de flores antes de secar para lograr flores de apariencia real.
Amarillo *1005-H-7875 144/Paq.*
Blanco *1005-H-102 144/Paq.*

¿Sabía que?

Puede usar accesorios para hacer flores para conseguir decoraciones curvas perfectas. Hemos utilizado estos accesorios para hacer nuestro pastel de bodas (página 32). Dichos accesorios crean curvas en un ángulo de 45 grados para fijarse a los lados de su pastel. Excelentes para hacer paneles de chocolate también.

Tabla De Práctica Con Juego De Patrones
Actualizado con hojas grandes de patrón de colores. Deslice las hojas debajo de la cubierta de vinilo y trace los patrones en el glaseado. Incluye un soporte y 20 patrones de tamaño completo. 23 x 15 cm. *406-H-9464*

Accesorios para boquillas

Mantenga la calidad de las boquillas metálicas con accesorios que limpian, dan forma y almacenan sus boquillas favoritas.

Cubiertas De Boquilla
Use las mangas llenas para retoques; simplemente deslícelas sobre la boquilla y listo. Son de plástico.
414-H-915 4/Paq.

Maxicepillo De Boquillas
Limpia las boquillas rápida y fácilmente. 4 cm de ancho x 14 cm de largo.
414-H-1010

Protector De Boquillas
Devuelve la forma correcta a las boquillas dobladas y abre las boquillas obstruidas. Coloque la boquilla sobre el extremo puntiagudo o cónico, ponga la cubierta y retuerza hacia delante y hacia atrás para volver a darle forma. Plástico ultrarresistente.
414-H-909

Cepillo De Boquillas
Ideal para limpiar las aberturas de las boquillas pequeñas. Cerdas plásticas. 0,5 cm de a ncho x 10 cm de largo.
418-H-1123

Estuches De Protección De Boquillas
Conserve las boquillas bien organizadas para decorar con mayor eficiencia. El estuche pequeño contiene 26 boquillas; el estuche grande contiene 52 boquillas (no se incluyen las boquillas).
Pequeño *405-H-8773*
Grande *405-H-7777*

Guía de boquillas decorativas

Todas las boquillas dan buenos resultados con mangas y acopladores estándar, a menos que se indique lo contrario.

¡Wilton lo hace mejor!

Las boquillas de decoración fueron uno de los primeros productos fabricados por Wilton hace más de 60 años. Hoy en día, igual que antes, las boquillas de Wilton están hechas de latón chapado con níquel, duradero e inoxidable, que mantiene su forma y produce diseños precisos año tras año.

Find out more... www.wiltonyearbook.com

Redondas
Contornos, letreros, puntos, bolas, cuentas, mallas, entramados, encajes.

No. 1.
402-H-1

No. 1 L.**
402-H-901

No. 1 s.
402-H-1009

No. 2.
402-H-2

No. 3.
402-H-3

No. 4.
402-H-4

No. 5.
402-H-5

No. 6.
402-H-6

No. 7.
402-H-7

No. 8.
402-H-8

No. 9.
402-H-9

No. 10.
402-H-10

No. 11.
402-H-11

No. 12.
402-H-12

No. 2A*.
Versión más pequeña de 1A.
402-H-2001

No. 1A*.
Bordes atrevidos, elaboración de figuras.
402-H-1001

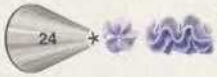
No. 230.
Para rellenar bismarcks y pasteles de crema
402-H-230

No. 55.
402-H-55

No. 57.
402-H-57

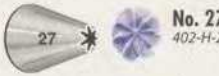
No. 301.
Letras Planas
402-H-301

Estrella Cerrada
Cree conchas, estrellas y flores de lis con surcos profundos.



No. 24.
402-H-24

No. 26.
402-H-26



No. 27.
402-H-27

No. 28.
402-H-28

No. 29.
402-H-29

No. 30.
402-H-30

No. 31.
402-H-31

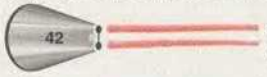
No. 33.
402-H-33

No. 35.
402-H-35

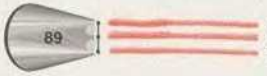
No. 133.
402-H-133

No. 54.
402-H-54

Aberturas Múltiples
Filas y racimos de cuerdas, cuentas, estrellas, festones.



No. 42.
402-H-42



No. 89.
402-H-89

No. 134.**
402-H-134

No. 233.
402-H-233

No. 234.*
402-H-234

No. 235.*
402-H-235

Triple Estrella*.
402-H-2010

*Se adapta a acoplador grande. **Uselo únicamente con pergamino o mangas sin cortar.

Claudell

Estrella Abierta
Técnicas de estrellas y flores sueltas; los dientes finamente cortados de las boquillas 199 hasta 364 crean decoraciones con muchas crestas; use las boquillas 68 y 88 con masa de repostería también.

No. 13.
402-H-13

No. 14.
402-H-14

No. 15.
402-H-15

No. 16.
402-H-16

No. 17.
402-H-17

No. 18.
402-H-18

No. 19.
402-H-19

No. 20.
402-H-20

No. 21.
402-H-21

No. 22.
402-H-22

No. 32.
402-H-32

No. 199.
402-H-199

No. 362.
402-H-362

No. 363.
402-H-363

No. 364.
402-H-364

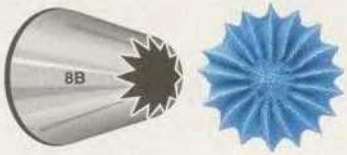
No. 172.**
402-H-172

No. 2110 (1M).*
402-H-2110

No Se Muestra: Estelar Juego De Estrellas De Corte Profundo
incluye las boquillas 501, 502, 504, 506, 508.
401-H-502 5/Juego
*Se adapta a acoplador grande.

No. 4B*.
402-H-4400

No. 6B*.
402-H-6600



No. 8B.**
402-H-8800 ***$1.59***

Hoja
¡Tan realistas! También son ideales para bordes con movimiento en concha.

No. 65s.
402-H-659

No. 65.
402-H-65

No. 67.
402-H-67

No. 66.
402-H-66

No. 69.
402-H-69

No. 68.
402-H-68

No. 74.
402-H-74

No. 73.
402-H-73

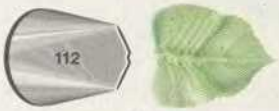
No. 75.
402-H-75

No. 349/352s.
402-H-349

No. 352.
402-H-352

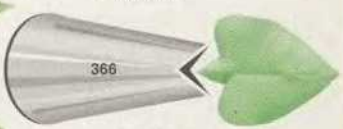
No. 326.
402-H-326

No. 70.
402-H-70



No. 112.**
402-H-112

No. 113.*
402-H-113



No. 366.*
Hojas para flores más grandes.
402-G-366

No. 115.*
402-H-115

Claudell

**Uselo únicamente con pergamino o mangas sin cortar. † para personas zurdas

Guía de boquillas decorativas

Todas las boquillas dan buenos resultados con mangas y acopladores estándar, a menos que se indique lo contrario.

Póster De Boquillas De Decoración
Muestra una lista de todas las boquillas Wilton y sus usos, agrupadas en familias, para servir como referencia instantánea. 71 x 55 cm.
909-H-190

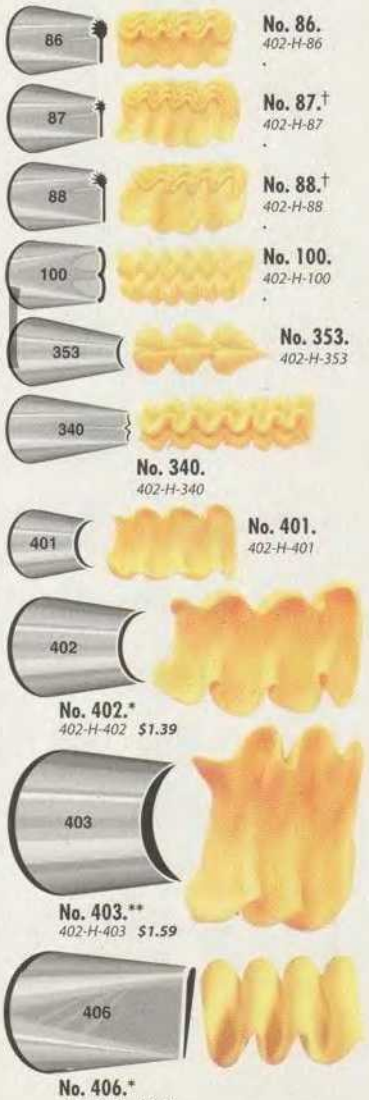
Flor Pingada

Pequena (106-225); média (131-194); grande (2C-1G) podem ser usadas também com massa para biscoitos.

† para personas zurdas
*Se adapta a acoplador grande.
**Uselo únicamente con pergamino o mangas sin cortar.

Ruffle

Simples, canelado, com conchas nas bordas, efeitos especiais.



Claudell

A. El pulgar verde de Pooh

Molde: *Juego de Pooh parado, p. 223*

Boquillas: *1, 2, 3, 5, 10, p. 126*

Colores: *Rosado, terracota, amarillo limón, violeta, verde Kelly, p. 118; juego de colores de glaseado de 4 colores para Pooh, p. 223*

Galleta: *Juego de cortagalletas Blossom Nesting, p. 135*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107; masa de estirar para galleta, p. 136*

También: *Libro de patrones 2001 (patrón de hoja), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; merengue en polvo, p. 119; palitos de chupetes de 298 mm, p. 140; espátula recta de 203 mm, p. 223; cinta de florista, migas de galleta de chocolate*

Recorte tres galletas biossom de 63 mm y una de 75 mm. Use el patrón de hojas para recortar hojas de la masa. Hornee y deje enfriar. Usando el glaseado de mantequilla, haga las galletas con la boquilla 10; haga los centros en puntos con la boquilla 5 (alise con un dedo bañado en maizena). Glasee las hojas con la espátula. Permita que se sequen. Sujete las hojas a las galletas con glaseado real. Cubra el palito de chupete con cinta de florista y sujete la flor y la hoja de 75 mm con glaseado real. Póngalas a un lado. Para hacer la abeja, use glaseado real para hacer el cuerpo con la boquilla 3, la cabeza con la boquilla 2 y las líneas con la boquilla 1. Sujete las galletas con glaseado real. Póngalas a un lado.

Para el pastel de Pooh, use la boquilla 3 para trazar los brazos, las patas, las garras y los rasgos faciales. Haga la maceta de flores con la boquilla 3 y rellene con la boquilla 10. Haga la maceta interior con glaseado negro y cúbrala con migas de galletas. Corte el tallo de la flor a la longitud deseada y colóquelo en la maceta de flores. Coloque las abejas y las hojas.
12 porciones.

B. Un paraíso de Pooh

Muffin: *Muffin Estándar, p. 181*

Boquillas: *3, 224, 364, p. 126-127*

Colores: *Verde hoja, amarillo limón, violeta, rosado, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla y glaseado real, p. 107*

También: *Papelitos para hornear estándar de Pooh y Tigger, p. 223; juego de picos de pastel de Pooh, p. 222; espátula recta de 203 mm, p. 123; merengue en polvo, p. 119*

Con anterioridad, use la boquilla 224 y glaseado real para hacer 3 flores sueltas de cada color (amarillo/rosado/violeta) para cada magdalena. Añada centros en puntos blancos con la boquilla 3 y permita que se sequen. Glasee lisas las magdalenas con la espátula. Inserte el pico, coloque las flores y añada hojas con la boquilla 364.
1 porción cada uno.

© Disney. Basado en las obras "Winnie The Pooh." Derechos reservados de A.A. Milne y E. H. Shepard.

C. ¡Tigger está todo agitado!

Molde: *Tigger, p. 222*

Galleta: *Parrilla de enfriamiento, p. 136; molde rectangular de galleta, p. 136; cortagalletas de perímetro de campana, p. 135*

Boquillas: *3, 16, 233, p. 126-127*

Colores: *Naranja, negro, amarillo limón, verde Kelly, rosa, rojo Burdeos, azul real, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®*: Blanco, cocoa clara, mezcla de colores pasteles (1 paquete de cada uno), p 138; juego de colores de caramelo, p. 140; molde de caramelo Springtime Treats, p. 141; palitos de chupetes de 298 mm, p. 140*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; mangas decorativas desechables, p. 125; juego de pinceles decorativos, p. 140*

** marca del revestimiento de confitería*

Con anterioridad, moldee 4 mariposas usando el método de "pintura" (p. 114). Use los colores de caramelo para colorear el caramelo blanco de color amarillo, naranja y negro (use el azul y el rojo para hacer el negro). Nota: Llene los moldes de caramelo con una capa de 6 mm. Hornee y deje enfriar la galleta. Colóquela sobre la parrilla de enfriamiento situada sobre el molde rectangular de galletas y cúbrala con caramelo derretido blanco. Déjela reposar. Usando caramelo negro en la manga desechable cortada, trace y haga las marcas de cuadrícula en la malla. Déjela reposar.

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Trace el cuerpo y los rasgos faciales de Tigger con la boquilla 3. Haga la nariz, la boca, el interior de las orejas y la planta del pie con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra el cuerpo con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga los ojos en puntos con la boquilla 3 y trace las pestañas. Coloque los palitos de chupete en las garras de Tigger. Recubra las garras con estrellas hechas con la boquilla 16. Coloque el borde inferior con hierba corrida hecha con la boquilla 233. Coloque la malla y la mariposa de caramelo.
12 porciones.

D. Tigger nos visita

Molde: *Redondo de galleta, p. 137*

Caramelo: *Candy Melts®*: Blanco, cocoa clara, verde oscuro (1 paquete de cada uno), p. 138; molde de chupete de Pooh, p. 222; palitos de chupetes de 203 mm, p. 140; juego de colores de caramelo, p. 140*

También: *Libro de patrones 2001 (mariposa), p. 104; juego de pinceles decorativos, p. 140; mangas decorativas desechables, p. 125*

Coloree el caramelo blanco con color azul y viértalo en el molde redondo; añada los palitos de chupete y refrigérelos hasta que estén firmes; sáquelos del molde. Moldee los caramelos de Tigger usando el método de "pintura" (p. 114). Refrigérelos hasta que estén firmes; sáquelos del molde.

Use caramelo verde derretido en la manga desechable cortada para hacer la "hierba". Sujete a Tigger con puntos de caramelo derretido. Usando el patrón, trace la mariposa en el caramelo; trace y rellene con caramelo derretido en la manga desechable cortada. Refrigérelos hasta que estén firmes.
1 porción cada uno.

Claudell

Pétalos
Pétalos realistas de flores, impactantes volantes, cortinajes, guirnaldas y lazos.

No. 59s/59°. *402-H-594*

No. 59. *402-H-59*

No. 60. *402-H-60*

No. 61. *402-H-61*

No. 62. *402-H-62*

No. 64. *402-H-64*

No. 97. *402-H-97*

No. 101s. *402-H-1019*

No. 101. *402-H-101*

No. 102. *402-H-102*

No. 103. *402-H-103*

No. 104. *402-H-104*

No. 150. *402-H-150*

No. 116.* *402-H-116*

No. 121.* *402-H-121*

No. 123*. *402-H-123*

No. 124.* *402-H-124*

No. 125.* *402-H-125*

No. 126.* *402-H-126*

No. 127.* *402-H-127*

No. 127D.** (Rosa gigante). *402-H-1274*

*Se adapta a acoplador grande.

**Uselo únicamente con pergamino o mangas sin cortar.

† para personas zurdas

Malla De Cesta
44, 45 hacen franjas uniformes; el resto de las boquillas de malla de cesta hacen franjas tanto uniformes como con estrías.

No. 44. *402-H-44*

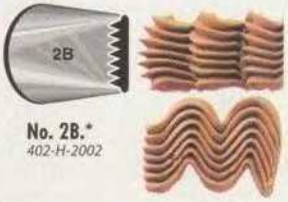
No. 45. *402-H-45*

No. 46. *402-H-46*

No. 47. *402-H-47*

No. 48. *402-H-48*

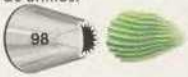
No. 1D.** *402-H-1004*



No. 2B.* *402-H-2002*

No. 789 Glaseador De Pastel** *409-H-789*

Especialidades
¡Conchas, cuerdas, corazones, árboles de Navidad, portavelas de anillos!



No. 98. *402-H-98*

No. 347. *402-H-347*

No. 136. *402-H-136*

No. 77. *402-H-77*

No. 78. *402-H-78*

No. 83. *402-H-83*

No. 96. *402-H-96*

No. 79. *402-H-79*

No. 105. *402-H-105*

No. 80. *402-H-80*

No. 81. *402-H-81*

No. 250.* *402-H-250*

No. 252.* *402-H-252*

No. 95. *402-H-95*

Claudell

Fondant y pasta de goma

El aspecto suave y liso del fondant es fácil de conseguirse con los productos Fondant de Wilton. Nuestro Fondant fácil de usar le proporciona un fondant fácil de manipular sin necesidad de mezclar o ensuciar. Los alisadores y rollos para fondant de Wilton le ayudan a lograr una superficie lisa en muy poco tiempo.

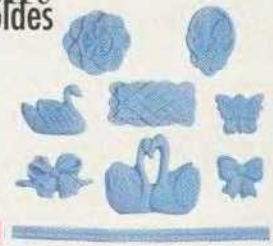
Rolled Fondant Listo Para Usar
No hace falta ninguna mezcla, ¡listo para estirar y moldear! Cubre los pasteles con una superficie glaseada perfectamente lisa. Fácil de moldear en bellos bordes, flores y decoraciones. El paquete de 672 g cubre un pastel de 20 cm y dos pisos más las decoraciones.
Blanco *710-H-2076*
Chocolate *710-H-2078*

Alisadores Easy-Glide De Fondant
Herramientas esenciales para modelar y alisar el rolled fondant. 16 cm de largo x 8 cm de ancho.
1907-H-1005 2/juego

Rodillo Fácil Y Rápido
Facilita la preparación de pequeñas piezas de pasta de goma y fondant para cortar flores y diseños. El rodillo de madera cabe cómodamente en la palma de la mano.
1907-H-1202

Fondant moldes

Juego De Moldes De Fondant De Acentos Románticos
Oprima simplemente el fondant en los moldes y produzca bellos diseños para fijarlos a su pastel. También es ideal para dulce moldeado. Incluye molde de 8 diseños, herramienta de cuchillo/punto y libro de instrucciones
1907-H-1006 3/juego



Juego De Moldes De Fondant De Acentos Románticos
Cree piezas de fondant bellamente moldeadas para fijarlas a los pasteles. Incluye molde de 9 diseños,herramienta de cuchillo y punto y libro de instrucciones.
1907-H-1007 3/juego

Juego De Moldes De Tiestos Para Fondant
Haga encantadores jarrones, cestas y floreros con fondant para crear fácilmente un lindo pastel floral. Añada sus propias flores de glaseado o fije las flores hechas con nuestro juego de cortadores de jardín floral. Incluye el molde con 7 diseños, la herramienta de cuchillo y punto y el libro de instrucciones. *907-H-1009 3/juego*

Juego De Moldes De Fondant Acentos Infantiles
¡Encantadores diseños para las celebraciones de nacimientos infantiles, primer cumpleaños y pastel de Pascua! También es ideal para dulce moldeado. Incluye un molde de 10 diseños, herramienta de cuchillo y punto y libro de instrucciones.
1907-H-1008 3/juego

Para Recubrir un pastel

Para determinar el diámetro que necesita para aplastar el fondant necesario para recubrir su pastel: mida los lados opuestos y la parte superior del pastel de un extremo a otro, pasando por el centro; aplaste el fondant según esta medida, con un espesor de fi cm. Por ejemplo, un pastel de dos capas de 20 cm, con dos lados de 6,5 cm cada uno, es igual a un diámetro de 40,5 cm. Para obtener una medida sencilla y precisa, aplaste el fondant encima de la rueda divisoria para pastel (Cake Dividing Wheel) incluida en el Juego Divisorio para Pastel (Cake Dividing Set) de Wilton.

1. Prepare el pastel recubriéndolo con glaseado de crema de mantequilla..

2. Antes de aplastar el fondant, amáselo hasta que pueda manejarse. Si el fondant esta pegajoso, añádale un poco de azúcar glasé. Espolvoree una capa ligera de azúcar glasé sobre la superficie de trabajo y el rodillo para evitar que el fondant se pegue.

3. Aplaste el fondant con el rodillo hasta alcanzar el tamaño del pastel (vea la barra lateral). Aplaste el fondant con el rodillo, levantándolo y moviéndolo a medida que pasa el rodillo. En caso necesario, añada más azúcar glasé.

4. Levante con cuidado el fondant sobre el rodillo o levántelo con ayuda de ambas manos, teniendo cuidado de no romperlo con las uñas. Póngalo sobre el pastel.

5. Dé forma al fondant sobre los lados del pastel con el alisador Easy-Glide. Recomendamos el uso del alisador porque el calor de las manos puede afectar al fondant. Use el borde recto del alisador para marcar el fondant en la base del pastel; recórtelo usando un cuchillo afilado o un cortapizzas.

6. Alise y dé forma al fondant sobre el pastel usando la palma de la mano o el alisador Easy-Glide. Comenzando en el medio de la parte superior del pastel, mueva el alisador Easy-Glide hacia fuera y hacia abajo en los lados para alisar y dar forma al fondant sobre el pastel y eliminar las burbujas de aire. Si aparece una burbuja de aire, pinchela con una aguja y alise el área de nuevo.

Más Consejos Para El Fondant:
Por regla general, mientras menos altura tenga el pastel, más fácil será de recubrir con fondant. Los postres en porciones individuales, como los petits fours son los más fáciles de recubrir.

Al aplastar el fondant, es muy importante recordar que hay que levantar y moverlo varias veces. Debe evitar que el fondant se pegue a la superficie, porque de lo contrario se romperá cuando intente levantarlo.

Los precios y productos que se ofrecen en este Anuario pueden no existir en Canadá.

Para hacer flores

Si le parece que estas hermosas flores de pasta de goma y fondant son imposibles para usted, necesita los accesorios y juegos fáciles de usar de Wilton. Todos cuentan con instrucciones paso a paso y utensilios comprobados por decoradores para ayudarle a obtener los mejores resultados.

Juego De Formadores De Flores De La Colección Floral
Haga increíbles flores de aspecto real en pasta de goma. El libro a todo color con explicaciones incluye muchas ideas para arreglos florales e instrucciones paso a paso. El kit incluye 24 cortadores plásticos, 1 molde de hoja, 3 herramientas de madera para modelar, solapa protectora, libro de instrucciones y dos cuadrados de espuma para modelar.
1907-H-117 32/juego
***Libro Solamente** 907-H-117*

Juego De Cortadores De Flores Para Bouquet De Orquídeas
Haga exquisitas orquídeas y estefanotes de pasta de goma y fondant usando los cortadores y el libro en este juego. Los cortadores incluyen el cuello, sépalo y pétalo de orquídea, hoja de hiedra, pétalo y cáliz de estefanote.
1907-H-1004 7/juego

Juego De Herramientas De Repostería
Valiosas herramientas para modelar, grabar y hacer esténciles, que le ayudan a lograr flores de repostería de aspecto real. Ideales para modelar frutas en mazapán, hacer patrones en pasteles de fondant. Incluye las herramientas para hacer huesos de perro, paraguas, concha, bola y vetas.
1907-H-1000 5/juego

Juego De Cortadores De Flores Para Bouquet De Rosas Con Técnica Simple
Cree rosas espléndidas en pasta de goma y fondant y flores no-me-olvides usando los cortadores y el libro de este juego. Los cortadores incluyen la rosa grande y pequeña, la hoja de rosa, cáliz y no-me-olvides.
1907-H-1003 6/juego

Claudell

Pasta De goma

Mezcla De Pasta De Goma
Simplemente añada agua y amase. Mezcla semejante a la masa que se maneja y se trabaja fácilmente y se moldea en bellas flores y figuras. Envase de 450 g.
707-H-124

Glucosa
Ingrediente esencial para hacer pasta de goma. Usar con Wilton Gum-Tex™. Nuevo medida 336 g.
707-H-107

Gum-Tex™ Karaya
Hace que la pasta de goma sea manejable, elástica, fácil de modelar. El envase de vertido directo de 168 g tiene una tapa plástica que puede volver a sellarse herméticamente.
707-H-117

¿Sabía que?
Si puede cortar galletas, puede hacer maravillosas flores de pasta de goma. Nuestra mezcla ya hecha, junto con glucosa y Gum-Tex, le ayudan a conseguir una pasta de goma perfecta para que pueda abrirla, cortarla y darle forma.

Uso De Expulsores

Aplaste el fondant con el rodillo hasta que tenga 3 mm de espesor. Coloque el expulsor sobre el fondant y haga presión para cortar el fondant; gire el pistón con mucho cuidado pero no lo empuje. Levante el expulsor del fondant.

Ponga un puntito de glaseado en el pastel en el lugar donde va a colocar el fondant, o cepille con un poco de agua. Coloque el expulsor sobre el pastel y empuje ligeramente el pistón para fijar el fondant al pastel.

Juego De Eyectores De Flores Floral Garland
Corta y coloca rápida y fácilmente flores de fondant o pasta de goma en los pasteles. Incluye el eyector, 5 cortadores e instrucciones.
1907-H-1001 7/juego

Juego De Estampado Clásico
Simplemente estampe a presión en los pasteles cubiertos con fondant para grabar elegantes diseños. Incluye 6 estampadores: hoja de hiedra, rosa, moño, mariposa, osito de peluche y corazón; instrucciones completas e ideas para pasteles
1907-H-1002 7/juego

Cookie Shop

La Tienda De Las Galletas

COMPARTA LA DIVERSIÓN. Para obtener galletas tan bellas que son dignas de regalarse, recurra a Wilton. Tenemos más ideas que nadie para engalanar las galletas. No son sólo las galletas redondas comunes - Wilton tiene casi todas las formas y tamaños de cortagalletas que usted pueda desear, de manera que es fácil

Comprobará qué rápido se hacen las galletas con accesorios como los cortadores Comfort Grip™ y el mejor prensagalletas del mundo - el Cookie Pro™. Y cuando usted se prepare a compartir esa magnífica horneada con alguien, Wilton le ofrece coloridas cajas para galletas y bolsitas para golosinas para envasarlas.

Cookie Pro™

El mejor prensagalletas del mundo

¡NUEVO!

Fácil de usar, fácil de guardar. Si detalla todas sus características verá que no hay mejor prensagalletas que el Cookie Pro™. Su diseño de acción de bombeo le permite prensar docenas de galletas rápida y cómodamente. Una leve presión en la manija hace salir galletas perfectamente formadas sin forzarse la mano. Una vez que termine de prensar, desmonte las piezas para lavarlas rápidamente, luego vuelva a montarlas y doble la manija para almacenarla en forma compacta. El Cookie Pro™ incluye también diez discos de aluminio en un estuche que puede fijarse para mantener todo junto hasta que vuelva a disponerse a hacer galletas.

2104-H-4002

Hace deliciosas galletas spritz en 10 formas populares

claudell

Manija Comfort-Grip™ ha sido diseñada ergonómicamente.

La acción de bombeo provee mayor eficiencia y es fácil de usar.

El cilindro de acero inoxidable reduce la adherencia de la masa y se desliza para lavarse más fácilmente.

Los agarres laterales evitan que las manos se resbalen.

Construcción de gran resistencia de aluminio fundido y acero inoxidable.

La manija plegable se guarda prolijamente en su cajón en la cocina.

Estuche fijable para los discos: ¡no más discos extraviados!

Juego De Cortadores De Galletas De Rodillo
Corta seis formas diferentes con un rodillo. Incluye 18 diseños festivos intercambiables. Los cortadores se sacan para el uso individual y rápida limpieza. Cada cortador plástico tiene 4 x 5 cm. Se incluye la receta.
2104-H-2404 19/Juego

Juego De Prensa de Galletas Spritz
Apretando simplemente un gatillo usted obtiene galletas de clase profesional. Incluye 12 discos plásticos en una variedad de formas.
2104-H-4000 13/Juego

¡NUEVO! Cortadores De cobre

La calidez y la belleza del cobre hacen que estos cortagalletas sean ideales para mostrar y añadir ese toque decorativo a su cocina. Estos bellos cortagalletas de cobre con calidad de reliquia tienen bordes uniformemente redondeados para dar el toque final deseado.
Cada uno tiene aproximadamente 14 cm de diámetro.

Corazón y Mano
2308-H-3075

Margarita
2308-H-3042

Flor De Lis
2308-H-3043

Corazón
2308-H-3040

Mariposa
2308-H-3041

Hoja De Arce
2308-H-3045

Estrella
2308-H-3002

Claudell

Comfort Grip™ galletas

Estos nuevos cortadores de acero inoxidable y fácil agarre con lados extrahondos son perfectos para cortar infinidad de alimentos favoritos en formas espectaculares. Ideal para galletas, bizcochos, sandwichs, pasteles rectangulares, queso, dulces de arroz crujiente, caramelo de dulce de leche y mucho más. El mango plástico acolchado le da un cómodo control al cortar postres gruesos. Se incluye la receta.
Cada cortador tiene aproximadamente 10 x 10 x 4,5 cm de fondo.

Osito De Peluche
2310-H-609

Estrella
2310-H-605

Tulipán
2310-H-621

Mariposa
2310-H-614

Pastel Del Varios Pisos
2310-H-623

Corazón
2310-H-616

Diamonte
2310-H-610

Ondulado Cuadrado
2310-H-611

Margarita
2310-H-619

Redondo
2310-H-608

Flor
2310-H-613

¡Wilton lo hace mejor!

Que la gente usa los cortadores Wilton no sólo para hacer galletas? Las formas novedosas se prestan para toda clase de manualidades: estampadas en camisetas, guardas de empapelado, imanes para refrigeradores, móviles y muchas ideas más. Decore con ellos sus paquetes de regalo, llévelos a la playa, haga marcos para cuadros y ornamentos. ¡La lista no tiene fin!

Juegos De cortadores de metal

Ponga variedad en sus galletas con juegos de formas múltiples divertidas. Desde las flores hasta los animales, hay estilos para cada gusto.

¡NUEVO!

Juego De Cortadores En Forma De Fruta
Hornee una cornucopia de formas de galletas. Incluye cortadores en forma de piñas, manzanas, melocotones, peras, sandías y racimos de uvas. Receta incluida. Tamaños aproximados 7,5 cm (3 pulg.)
2308-H-1234 6/Juego

¡NUEVO!

Juego De Cortadores Básicos
Una forma de galleta para cada ocasión. Incluye cortadores en forma de diamante ondulado, de flor, de media luna, de corazón, de estrella y formas geométricas. Receta incluida. Tamaños aproximados 7,5 cm (3 pulg.)
2308-H-1235 6/Juego

¡NUEVO!

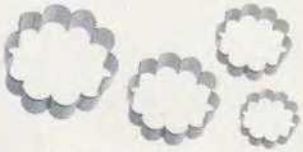
Juego De Cortadores En Forma De Animales
Más divertido que un paseo al zoológico. Incluye cortadores en forma de león, gato, caballo, paloma, cerdo y pato. Receta incluida. Tamaños aproximados 7,5 cm (3 pulg.)
2308-H-1236 6/Juego

¡NUEVO!

Juego De Cortadores En Forma De Corazón
El amor tiene toda clase de formas y tamaños. Incluye 7 diseños diferentes de cortadores de corazón, desde los estilizados a los tradicionales. Receta incluida. Los tamaños van de 3 cm a 7,5 cm (1 1/2 a 3 pulg.)
2308-H-1237 7/Juego

¡NUEVO!

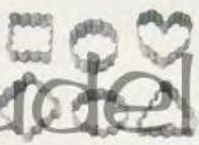
Juego De Cortadores En Forma De Estrellas Anidadas
¡Sueñe con las estrellas! Los cortadores en forma de estrellas anidadas son excelentes para uso diario y durante las fiestas. El cortador más grande mide aproximadamente 12 cm (5 pulg.) Receta incluida. Tamaños aproximados 7,5 cm (3 pulg.)
2308-H-1215 4/Juego



Juego De Flores
Corta lindas flores en cuatro tamaños diferentes, ideal para hacer galletas, emparedados y aperitivos. De acero galvanizado. El más grande mide 2,5 cm de ancho
2308-H-1204 4/Juego

Juego De Cortagalletas Heart Nesting
Los cortagalletas metálicos Nesting le ofrecen una gran variedad de tamaños y dos tipos de formas onduladas. Se incluyen recetas. El cortador de galletas más grande tiene aproximadamente 12.5 cm.
2308-H-1203 Juego/4

Juegos De Minicortadores Metálicos De Galletas
Tamaño perfecto para galletas de lonchera, cestas de regalo y manualidades. Fabricados para durar, cortan limpiamente y sueltan con facilidad. Cada forma es de 3.7 cm aproximadamente.
El arca de Noé
2308-H-1206 Juego/6



Juegos De Minicortadores Metálicos De Galletas Ondulado Gemétrico
Tamaño perfecto para galletas de lonchers, cestas de regalo y manualidades. Fabricados para durar, cortan limpiamente y sueltan con facidad. Cada forma es de 3.7 cm aprox.
2308-H-1205 Juego/6

Claudel

Oso
2308-H-1009

Metálicos cortadores

El cortador metálico clásico era el favorito de la abuela . . . ¡pero ella nunca tuvo todas estas formas divertidas! Los nuevos cortadores metálicos de Wilton están fabricados para durar años y años elaborando galletas; cortan limpiamente a través de la masa y las sueltan con facilidad.

Cada forma tiene 7,5 cm .

Estrella
2308-H-1008

Manzana
2308-H-1026

Chico De Pan De Jengibre
2308-H-1002

Corazón
2308-H-1003

Cara De Conejito
2308-H-1004

Campana
2308-H-1006

Margarita
2308-H-1007

Pollito
2308-H-1000

Circulo
2308-H-1010

Trébol
2308-H-1011

Hoja De Roble
2308-H-1013

Hoja De Acebo
2308-H-1014

Lazo
2308-H-1016

Pez
2308-H-1017

Cruce
2308-H-1018

Bellota
2308-H-1020

Hoja De Arce
2308-H-1021

Gato
2308-H-1001

Chica De Pan De Jengibre
2308-H-1022

Mariposa
2308-H-1015

Locomotora
2308-H-1025

Elephante
2308-H-1019

Hueso De Perro
2308-H-1027

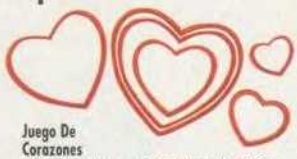
Mano
2308-H-1028

Pie
2308-H-1029

Cortadores encaja

Juego De Osos De Peluche
Desde cachorro a osote; 4,5 a 16 cm de largo; 3,5 a 12 cm de ancho
2304-H-1520 4/Juego

Juego De Cortadores Encaja Dos En Forma De Flor
Hechos de acero recubierto de estaño. El ortador más grande tiene 12,7 cm de ancho.
2304-H-116 6/Juego



Juego De Corazones
¡Ideales para deseos de San Valentín! 4 x 10,5 cm
2304-H-115 6/Juego

Juego De Estrellas
Ideales para manualidades, galletas; patrones en su pastel glaseado.4 a 12 cm.
2304-H-111 6/Juego

Cortadores De perímetro

Con nuestra gran variedad de formas de cortadores de brillantes colores, ¡hacer es tan divertido como comer! El diseño seguro para los niños significa que los niños se la pasarán en grande ayudando. Y recuerde todas las formas de usar nuestros cortadores – para formas de pan, esténciles, atrapasoles y mucho más.

Cada uno tiene 8 cm de ancho x10 cm de largo

Oso Peluche
2303-H-133

Dinosaurio
2303-H-112

Pescado
2303-H-128

Flor
2303-H-117

Trebol 4 Hojas
2303-H-134

Hueso De Perro
2303-H-123

Cachorro
2303-H-137

Mano
2303-H-147

Foot
2303-H-113

Chica
2303-H-120

Chico
2303-H-124

Corazón
2303-H-100

Estrella
2303-H-135

Circulo
2303-H-161

Cono De Helado
2303-H-111

Elephante
2303-H-145

Gato
2303-H-118

Pato
2303-H-148

Concha
2303-H-146

Campana
2303-H-125

Nota Musical
2303-H-140

Mariposa
2303-H-116

Cruz
2303-H-141

Estrella 6pt.
2303-H-122

Motoe De Ferrocarril
2303-H-139

Barco De Vela
2303-H-129

Aeroplano
2303-H-101

Juego De Alfabeto
Cree galletas, dulces de gelatina, queso, sandwichs; para jugar con arcilla y proyectos escolares de manualidades. Cada letra plástica tiene 5 x 3 cm.
2304-H-1521 26/Juego

Claudell

¡Wilton lo hace mejor!
¡Miles de cortadores!

¡Wilton tiene la mayor selección de cortadores del mundo! Sólo Wilton ofrece tantas formas de tan diversos materiales. Desde los perímetros de plástico que ofrecen seguridad para niños, hasta los diseños de metal duradero, sin olvidar nuestros nuevos relucientes cortadores de cobre, tenemos un estilo que agrada a cada uno.¡Y no olvide nuestra marca exclusiva acolchada ComfortGrip™: los cortadores más cómodos que haya usado jamás!

Get more ideas!
www.wilton.com

Cortadores tamaño bocado

A todos les gusta echar mano a un puñado de estas galletas miniatura y a usted le encantará hornearlas. Montones de temas favoritos: mézclelos para tener una caja de divertidos regalos.

Cortadores plásticos seguros para los niños; cada uno mide 4 x 4 cm.

Oso
2303-H-204

Corazón
2303-H-203

Estrella
2303-H-218

Galletas azúcares

Déle un toque de color rápido a las galletas sin adornos con nuestro azúcar de decoración lleno de colorido. Sólo tiene que esparcir este azúcar extrafino sobre las galletas antes de hornearlas. Es muy fácil controlar la cantidad que sale gracias al envase cuya tapa se abre con una lengüeta.

Con la certificación de alimento Kosher. 125 gr

Surtido De 4 Los Brillantes
contienen envases de 31 gr cada uno en amarillo, verde claro, lavanda y rosa
710-H-651

Surtido De 4 Los Primarios
contienen envases de 31 gr cada uno en rojo, verde oscuro, azul y amarillo
710-H-650

Bolsas De Dulces
¡Envuelva paletas de dulce, paletas de galletas, dulces y mucho más! 15 x 10 cm. Cada paquete contiene 40 bolsas y 40 precintos.
Transparentes
1912-H-1240

Palitos Para Galletas
Resistentes palitos de papel.
15 cm
1912-H-9319 20/Paq.
20 cm
1912-H-9318 20/Paq.

Sellos Para galletas

Chicos y grandes se divierten estampando los diseños en la masa de galletas. Hornee y decore con glaseados en tubo, geles, Sprinkles o Cake Sparkles. Tenemos magníficas formas para complacer el gusto de todos. Ideales con el rolled fondant listo para usar de Wilton y con la arcilla dulce también.

Manzana
2307-H-1019

Oso
2307-H-1024

Mariposa
2307-H-1016

Gato
2307-H-1025

No se recomiendan para la masa refrigerada. Cada sello plástico tiene 5,5 cm de diámetro.

Corazón
2307-H-1023

Perro
2307-H-1014

Sol
2307-H-1020

Pie
2307-H-1022

Pez
2307-H-1015

Daisy
2307-H-1017

Galletas Cortadas

1 taza de mantequilla
1 taza de azúcar
1 huevo grande
1 cucharadita de vainilla
2 cucharaditas de polvo de hornear
3 tazas de harina

Precaliente el horno a 204° C. En una vasija grande mezcle la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica. Añada el huevo y la vainilla. Añada el polvo de hornear y la harina, taza por taza, batiendo la mezcla cada vez que añade. La masa deberá quedar bastante tiesa; mezcle el resto de la harina a mano. (Si la masa ha quedado demasiado tiesa añádale agua, cucharada por cucharada.) No enfríe la masa.
Nota: la masa puede teñirse con Color de Glaseado (Icing Color). Añada pequeñas cantidades de colorante hasta que alcance el color que desea. Para galletas de chocolate: añada 3 onzas de chocolate fundido sin azúcar. Divida la masa en dos bolas. Sobre una superficie empolvada de harina, extienda cada bola para forma un círculo de aproximadamente 30 cm de diámetro y un espesor de .3 cm. Corte las galletas con los cortadores que han sido empolvados sumergiéndolos en harina antes de cada uso. Hornee las galletas en una hoja para galletas sin grasa en la parrilla superior del horno durante 6 a 7 minutos, o hasta que las galletas queden ligeramente bronceadas. Salen de 20 a 24 galletas de tamaño promedio.

Receta Para Glaseado De Verter Para Galletas

El glaseado cuando seca queda brillante, de consistencia fuerte y tiene también sabor delicioso. Es excelente para usar como glaseado o para delinear o rellenar con boquillas 2 o 3.

1 taza de azúcar de confitería pasada por el cedazo
2 cucharaditas de leche
2 cucharaditas de jarabe ligero de maíz

Coloque el azúcar y la leche en un recipiente. Revuélvalos hasta que se mezclen completamente. Añada el jarabe de maíz y mézclelos bien. Para usar en áreas de relleno use un glaseado al cual ha añadido pequeñas cantidades de jarabe ligero de maíz hasta obtener la consistencia deseada.

Receta De La Abuela Para Galletas De Jengibre

De 5 a 5 1/2 tazas de harina
1 cucharadita de soda de hornear
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de jengibre
2 cucharaditas de canela
1 cucharadita de nuez moscada
1 cucharadita de clavo en polvo
1 taza de grasa de repostería (margarina o mantequilla)
1 taza de azúcar
1 1/4 tazas de melaza sin sulfuro
2 huevos batidos

Precaliente el horno a 190°. Mezcle completamente la harina con la soda de hornear, la sal y las especias. Derrita la grasa de repostería en una vasija grande. Déjela enfriar ligeramente. Añada el azúcar, las melazas y los huevos y mezcle todo bien. Añada 4 tazas de los ingredientes secos y mézclelos bien.

Ponga la mezcla sobre una superficie ligeramente espolvoreada con harina. Amásela a mano con el resto de los ingredientes secos. Añada un poco más de harina, si es necesario, para obtener una masa firme. Extienda la masa sobre una superficie espolvoreada con harina hasta que quede de un espesor de .3 cm para cortar las galletas. Luego, póngalas en el horno en una hoja para galletas sin grasa. Las galletas pequeñas a medianas toman de 6 a 10 minutos en el horno, las galletas grandes de 10 a 15 minutos. Esta mezcla de masa de jengibre produce unas 40 galletas de tamaño mediano.
Nota: La masa de jengibre, que no vaya a usar inmediatamente, envuélvala en plástico y guárdela en la refrigeradora. Las masa refrigerada dura una semana, pero asegurese de sacarla de la refrigeradora con 3 horas de anticipación de manera que se ablande y se pueda trabajar con ella.

Rectangulares para galletas

Moldes De Aluminio Para Galletas
25,5 x 38 x 0,5 cm De Fondo *2105-H-1265*
32 x 41 x 0,5 cm De Fondo *2105-H-2975*

Molde Grande De Aluminio Para Galletas
¡Lo bastante grande para hornear todo un lote!
35,5 x 51 x 0,5 cm De Fondo *2105-H-6213*

Molde Antiadherente Con Aislamiento Para Galletas
Acaba con las preocupaciones de fondos quemados o pasteles o galletas que se pegan. Ideal para dorar galletas y pizzas congeladas.
33 x 43 x 0,5 cm De Fondo
2105-H-3644

Molde Rectangular De Aluminio Con Aislamiento Para Galletas
Este molde de aluminio con aislamiento es ideal para hornear galletas.
33 x 43 x 0,5 cm De Fondo *2105-H-2644*

Espátula Para Galletas
Tiene el ángulo preciso para sacar incluso las galletas más delicadas del molde sin romperlas. Espátula de acero inoxidable con mango unido con remache de palo de ros.
2305-H-134

¡Wilton lo hace mejor!

Las galletas se hornean mejor cuando usted recubre el molde rectangular con pergamino Wilton. El baño de silicio de este pergamino evita que las galletas se peguen o se quemen. Puede verlo en la página 181.

Parrillas De enfriamiento

Acero Cromado
Sólido diseño que nunca se oxida.
25,5 x 40,5 *2305-H-128*
37 x 51 cm *2305-H-129*

Acero Antiadherente
Las galletas y pasteles no se agrietarán con nuestro revestimiento resbaladizo antiadherente.
25,5 x 40,5cm *2305-H-228*
37 x 51 cm *2305-H-229*

3 Piezas En Pisos De Acero Cromado
Úselas individualmente o apílelas para ahorrar espacio mientras enfría pasteles de tres pisos o tres lotes de galletas a la vez.
2305-H-151

Cajas de regalos con galletas

¡Wilton lo hace mejor!

¡Regalos divertidos!

Ahora sus galletas caseras pueden convertirse en un regalo muy apreciado. Envuélvalas en colores alegres en las cajas de regalo para galletas. No es necesario cubrir las galletas con papel de aluminio. Las cajas de regalo para galletas tienen bonitos dibujos y una capa resistente a la grasa para una presentación perfecta.

Get more ideas! www.wilton.com

Estas cajas de gran colorido logran que sea más divertido dar y recibir golosinas hechas en casa. Sus fascinantes patrones son perfectos para hacer regalos a los anfitriones, regalitos sorpresa en fiestas infantiles, obsequios a las maestras, etc. Estas cajas son resistentes a la grasa y vienen con asas para su fácil transporte; no es necesario armarlas. ¡Pueden contener hasta una docena de galletas! ¡También son ideales para muffins, magdalenas, caramelos y otras apetitosas golosinas!

Patrones surtidos
2314-H-106 3/Paq.

Paletas de galletas

¡Sorprenda a su familia y a sus amistades con estos divertidos dulces en un palito! Es tan fácil. Simplemente oprima la masa o la mezcla para dulce de arroz en el molde, inserte un palito para galletas, hornee seguidamente, enfríe y decore de la forma que desee. Usted puede hacer arte "pop" en un instante, son perfectas para hacer flor de galletas y regalitos de fiesta.

Cada molde hace seis dulces individuales, 9 cm de diámetro x 1,5 cm de fondo. En aluminio.

Molde Para Golosinas De Galleta En Forma De Flor
2105-H-8109

Molde De Galletas En Estrella
2105-H-8102

Molde De Galletas En Corazón
2105-H-8104

Molde Redondo De Galletas
2105-H-8105

Moldes gigantes para galletas

¡Sorprenda a su familia y a sus amistades con estos divertidos dulces en un palito! Es tan fácil. Simplemente oprima la masa o la mezcla para dulce de arroz en el molde, inserte un palito para galletas, hornee seguidamente, enfríe y decore de la forma que desee. Usted puede hacer arte "pop" en un instante, son perfectas para hacer flor de galletas y regalitos de fiesta.

Cada molde hace seis dulces individuales, 9 cm de diámetro x 1,5 cm de fondo. En aluminio.

Osito De Peluche
2105-H-6202

Redondo
2105-H-6201

Corazón
2105-H-6203

Candy Shop

La Tienda De Los Dulces

LOS PRODUCTOS DE WILTON HACEN QUE REGALAR CARAMELOS SEA COSA FÁCIL. Podría gastarse una fortuna comprando caramelos para regalar en una tienda. O bien, usando los productos Wilton, podría pasar un buen rato haciendo deliciosos caramelos que son iguales de bonitos y buenos.

Wilton hace que moldear sea fácil y divertido para todo el mundo, aunque nunca haya hecho caramelos. Wilton lo tiene todo - ingredientes y rellenos exquisitos, moldes con formas divertidas para todos los gustos y envoltorios y cajas profesionales para presumir de sus regalos.

Candy Melts®* premium

Sencillamente el mejor dulce para derretir que puede encontrar en el mercado. Los Premium Melts están hechos con los mejores ingredientes para proporcionar una "explosión" inmediata de sabores en su boca. Doblemente refinado para crear el dulce más suave y con el sabor más rico. Gracias a su punto de derretido más bajo, pueden moldearse con más rapidez y facilidad.

Con la certificación de alimento Kosher. Bolsa de 340 gr.

Cocoa Oscuro
1911-H-411

Blanco
1911-H-410

Cocoa Claro
1911-H-412

¡Wilton lo hace mejor!

Vea cómo los Premium Candy Melts de Wilton son doblemente refinados para hacer los caramelos caseros más suaves y deliciosos.

Find out more... www.wiltonyearbook.com

Candy Melts®* surtidos

Estas obleas versátiles, cremosas, fáciles de derretir son ideales para todas sus tareas de elaboración de dulces: moldear, sumergir o revestir. Su delicioso sabor puede variarse con nuestros Candy Flavors.

Con sabor a vainilla; cacao ligero y oscuro son sabores de cacao naturales. Certificados Kosher, bolsa de 14 onzas.

Cocoa Claro
1911-H-544

Cocoa Oscuro
1911-H-358

Rojo
1911-H-499

Blanco
1911-H-498

Menta De Chocolate
1911-H-1920

Rosada
1911-H-447

Amarillo
1911-H-463

Naranja
1911-H-1631

Azul
1911-H-448

Mezcla Pastel
(Rosa, Azul, Lavanda)
1911-H-1637

Menta Pastel
(Rosa, Verde, Blanco)
1911-H-1923

Mezda Navideña
(Rojo, Verde)
1911-H-1624

Oscuro Verde
1911-H-405

Candy Melts®* con sabor a frutas

Añada más variedad a sus dulces con estos deliciosos sabores a frutas. Le encantarán los sabores a frutas de verdad, que se combinan perfectamente con centros de dulce o nueces. ¡Colores estupendos para sus dulces con decoraciones especiales!

Certificados Kosher, bolsa de 14 onzas.

Fresa
1911-H-406

Limón
1911-H-408

*marca del revestimiento de confitería

E. Minnie llega al centro comercial

Molde: *Minnie Mouse, p. 221*

Boquillas: *1, 2, 4, 16, 18, p. 126-127*

Colores: *Cobre (tono claro de piel), negro, violeta, verde hoja, azul real, amarillo limón, rosa, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®*: Amarillo, mezcla de colores pasteles (1 paquete de cada uno), p. 138; molde de caramelo de corazones, p. 141*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Rolled Fondant listo para usar (1 paquete), p. 130; Libro de patrones 2001 (patrones de vestido en el colgador, monedero, etiquetas de precio), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177;*

Use el molde de caramelo para hacer 10 corazones en cada color (rosado, amarillo, púrpura). Refrigérelos hasta que estén firmes. Sáquelos del molde. Póngalos a un lado.

Glasee liso el pastel. Coloree el fondant con los tonos necesarios; reserve una pequeña cantidad de blanco para las perlas. Presione el fondant en el molde para modelar el vestido, el cinturón, la lengua y los zapatos y el moño de Minnie. Coloque todas las piezas de fondant en el pastel. Trace la cara, los rasgos faciales, las piernas y las manos de Minnie con la boquilla 4. Haga los ojos, la nariz, las pupilas y la boca con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra la cara, las orejas, las piernas y las manos con estrellas hechas con la boquilla 16. Usando los patrones, corte el fondant y sujételo al pastel. Para hacer el vestido en el colgador, haga flores con la boquilla 1; para la etiqueta de precio, añada el precio en cuerda con la boquilla 1. Usando fondant blanco, amase pequeñas bolas para hacer el collar de perlas y colóquelo en su sitio. Para el borde inferior en rosetas con la boquilla 18; coloque los corazones de caramelo en el borde. Escriba el mensaje con la boquilla 2. *12 porciones.*

F. Estuche de maquillaje de Minnie

Molde: *Minicorazón, p. 192*

Caramelo: *Candy Melts®*: Rosado, blanco, amarillo, azul (1 paquete de cada uno), p. 138; molde de caramelo de maquillaje, p. 141;*

También: *Decoraciones de glaseado Minnie Mouse, p. 220; corazones de caramelo*

Use el método de moldeo y aplicación de capas (p.114) para moldear el lápiz labial y la pintura de uñas. Refrigere hasta que estén firmes; sáquelos del molde. Usando el método de conchas de caramelo (p. 114) y el molde, moldee dos corazones con caramelo rosado derretido. Refrigere hasta que esté firme; sáquelo del molde. Coloque los caramelos en la mitad inferior del corazón y sujete la Decoración de glaseado de Minnie para coronar con caramelo derretido.

G. Presidente de la Junta

Molde: *Mickey Mouse, p. 221*

Boquillas: *2, 3, 4, 12, 16, p. 126-127*

Colores: *Negro, azul real, cobre (tono claro de piel), amarillo dorado, terracota, violeta, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Libro de patrones 2001 (patineta), p. 104; malvaviscos grandes, mondadientes*

Coloree la masa de galletas de color azul; trace el patrón de patineta en la masa con el mondadientes. Recorte, hornee y deje enfriar. Trace la patineta y las ruedas grandes con la boquilla 4; las ruedas pequeñas con la boquilla 2. Haga el interior de las ruedas grandes con la boquilla 12 y las ruedas pequeñas con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena). Haga el borde exterior con la boquilla 2. Póngalos un lado.

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Trace a Mickey, los rasgos faciales y el sombrero con la boquilla 4. Haga la nariz, los ojos, las pupilas, la banda en un brazo, la almohadilla en el codo con la boquilla 4; la boca con la boquilla 3 (alise todas las áreas formadas con un dedo bañado en maizena). Cubra los oídos, la cara, los brazos, manos y ropa con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga el borde interior en nube y hojaldre en zigzag con la boquilla 12; añada las líneas de velocidad con la boquilla 3. Coloque las galletas de patineta sobre 3 malvaviscos grandes en la coronilla del pastel. *12 porciones*

H. ¡Arriba, Mickey, Arriba!

Galleta: *Cortagalletas Mickey de cuerpo completo, p. 220; cortagalletas de perímetro de avión, p. 135; molde rectangular de galletas, p. 136*

Colores: *Amarillo limón, rojo-rojo, negro, rosa, azul real, p. 118*

Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Placa para derretir galletas, p. 140; Candy Melts® azules, p. 138; pincel artístico #0000, pincel #3, caramelos rojos huecos de disco*

Corte la galleta de Mickey de la masa. Coloree una pequeña cantidad de masa con color azul y úsela para cortar la galleta del avión; recorte las alas para formar la patineta. Hornee y deje enfriar ambas galletas. Diluya los colores de la pasta con agua en la placa para derretir caramelo. Trace las galletas en negro con pincel y píntelas en los colores restantes. Sujete los caramelos a la parte inferior y a Mickey sobre la patineta con caramelo derretido azul. *1 porción cada uno*

© Disney

E.

F.

G.

H.

Watch Disney cartoons, Saturdays on abc

© Disney
Visit the Disney website at www.Disney.com.

¡Los Caramelos rellenos son fáciles!

Encontrará los deliciosos caramelos rellenos como estos en las chocolaterías más refinadas - ¡pero puede hacerlos igual de deliciosos (y mucho menos caros) en su cocina! Lo único que necesita son los moldes clásicos de Wilton, los centros cremosos y Candy Melts con estos pasos sencillos.

1. Haga una envoltura: pinte caramelo derretido en los lados de cada molde hasta el borde superior.

2. Vierta el centro cremoso listo para usarse de Wilton, rellenando hasta 1/2 de su capacidad.

3. Cubra el centro cremoso completamente con caramelo derretido hasta el borde superior. Deje reposar.

Centros cremosos para caramelos ¡NUEVO!

Ahora los deliciosos caramelos rellenos son muy fáciles. Sólo Wilton tiene centros cremosos suaves y exquisitos en un tubo fácil de usar. Sólo tiene que apretar el tubo con su sabor favorito en la envoltura del caramelo, y sellarla. Hechos con los mejores ingredientes para obtener un sabor inigualable. Cada tubo hace de 16 a 20 caramelos.

Vanilla	6 1/4 oz.	*1911-H-502*
Frambuesa	5 1/4 oz.	*1911-H-503*
Chocolate	6 1/4 oz.	*1911-H-501*
Chocolate y Menta	6 1/4 oz.	*1911-H-1904*

Moldes clásicos para caramelos

Comerse un caramelo y descubrir lo que tiene dentro es muy divertido. Los moldes clásicos de Wilton tienen cavidades muy profundas para contener una mayor cantidad de relleno delicioso. Sólo tiene que hacer una envoltura para el caramelo, añadir su relleno favorito y sellarla.

¡NUEVO!

Barras de Trufa
12 cavidades, 1 diseño
2115-H-1728

¡NUEVO!

Trufas de Esmoquin
15 cavidades, 1 diseño
2115-H-1548

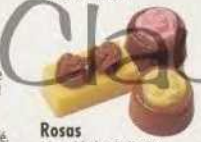
¡NUEVO!

Barritas Clásicas
15 cavidades, 1 diseño
2115-H-1723

Tacitas De Mantequilla De Cacahuete
10 cavidades, 1 diseño.
2115-H-1522

Trufas De Todo Corazòn
6 cavidades, 1 diseño.
2117-H-100

Copas Cordial
¡Moldee una "copa" dulce para una manera elegante de servir licores de postre! O bien llénelas con nata montada y añádela al chocolate caliente o el café. 8 cavidades, 1 diseño.
2115-H-1535



Rosas
12 cavidades, 3 diseños.
2115-H-1713

Trufas
12 cavidades, 1 diseño.
2115-H-1521

Chocolates Elegantes
14 cavidades, 1 diseño.
2115-H-1523

Discos De Menta Clásicos
16 cavidades, 1 diseño.
2115-H-1731

Claudell

Cajas de Regalo y mucho mas ¡NUEVO!

Presente sus caramelos caseros con la elegancia que se merecen. Los envoltorios y las cajas de Wilton crean regalos con un aspecto profesional mientras que exhiben sus caramelos. Cuando envuelve caramelos con productos Wilton, la persona que los recibe sabe que usted los ha hecho con amor.

Envolturas De Aluminio
¡Cubiertas brillantes, lustrosas para dulces y paletas!
50/Paq.
Rojas *1904-H-1198*
Platedas *1904-H-1196*
Doradas *1904-H-1197*

Papelitos Para Dulces
Limpiamente plisados, exactamente como se necesita para el uso por parte de profesionales. Papel blanco cubierto con papel cristal.
2,5 cm De Diámetro
1912-H-1243 100/Paq.
3 cm De Diámetro
1912-H-1245 75/Paq.

Cajas De Regalo Para Caramelos
Para un máximo de 1/2 libra de caramelos para hacer regalos y almacenarlos con toda su frescura.
1904-H-1183 4/Paq.
1904-H-1184 3/Paq.
Cierres Elásticos Dorados
Ya contienen un lazo. Uselos con las cajas de regalo.
1904-H-1186 5/Paq.

Cubiertas De Caja De Dulces
Estas cubiertas acolchadas de papel protegen los dulces e impiden su rotura. Úselas con las cajas de dulces de regalo
1904-H-1191 4/Paq.

Bolsas Transparentes Para Dulces
¡Permita que sus delicias de dulces y galletas se vean claramente!
7,5 x 10 cm
1912-H-2347
50/Paq.

Kit De Envolturas De Paletas
¡Cubra sus paletas de dulce para hacer regalos y dar dulces especiales! Contiene 18 palitos, 18 bolsas, 18 precintos.
1904-H-1193

Bolsas Para Galletas Saladas Con Precintos
Bolsas plásticas transparentes cubren las paletas de dulce en palitos de galleta salada. Contiene 25 bolsas y 25 precintos. 30,5 cm x 6 cm.
1912-H-1018 25/paq.

Novios
10 cavidades, 1 diseño.
2115-H-1519

Campanas Nupciales
10 cavidades, 1 diseño.
2115-H-1601

Pasteles Nupciales
6 cavidades, 2 diseños.
2115-H-1517

Celebración Nupcial
10 cavidades, 5 diseños.
2115-H-1711

Celebración Antes De La Llegada Del Bebé
11 cavidades, 4 diseños.
2115-H-1710

Figuritas En Miniatura Para Bebés
20 cavidades, 5 diseños.
2115-H-1537

¡NUEVO!

Animales pequeñines
8 cavidades, 6 diseños
2115-H-1538

Cigarros Para Anunciar El Nacimiento
8 cavidades, 2 diseños.
2115-H-1511

Moldes para pretzels
Fáciles de moldear: coloque la vara de pretzel y la cuchara en los Candy Melts derretidos y póngalos en la nevera hasta que se asienten. Ideales para palitos de helado y palitos de pirulí también. Cada uno tiene 6 cavidades, 1 diseño.
Es una niña *2115-H-1506*
Es un niño *2115-H-1507*

Arca De Noé
7 cavidades, 4 diseños.
2115-H-1518

Juguetes
8 cavidades, 5 diseños.
2115-H-1520

Circo Circo
7 cavidades, 5 diseños.
2115-H-1533

Utensilios y accesorios

Claudell

Libro De Dulces – ¡tan Fácil Como Contar 1-2-3!
Aprenda las técnicas elementales y avanzadas de elaboración de dulces; cree espectaculares regalos y adornos. Incluye divertidas ideas para días de fiesta, modelar con arcilla dulce, placas de dulces, diseños "pintados" y en capas. 36 páginas a todo color con instrucciones paso a paso.
902-H-2101

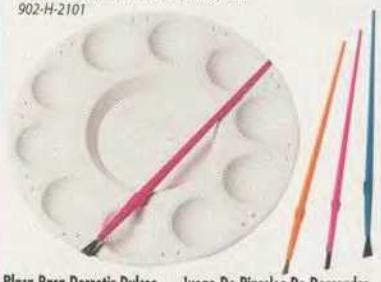
Juego De Sabores De Dulce
Añada su sabor favorito – canela, cerezas, crema de menta y menta. Envases de 7 g.
1913-H-1029 4/juego

Juego De Colores De Dulces
Color concentrado con base de aceite que se combina bellamente en los Candy Melts® de Wilton. Contiene colores rojo, azul, amarillo y naranja; envases de 7 gramos.
1913-H-1299 4/juego

Mezcla De Obleas Dulces y Fondant
Perfecta para los glaseados petit four y para hacer pastelitos de menta. La tapa puede volver a cerrarse herméticamente. 448 onzas.
1911-H-1427

Palitos De Paleta
Sólidos palitos de papel son fáciles de añadir a los moldes de dulce.

10 cm	*1912-H-1006*	*50/Paq.*
15 cm	*1912-H-1007*	*35/Paq.*
20 cm	*1912-H-9320*	*25/Paq.*
30 cm	*1912-H-1212*	*20/Paq.*



Placa Para Derretir Dulces
¡Derrita en microondas hasta 11 colores Candy Melts a la vez con menos líos! Borde de agarre antideslizante. Incluye un pincel de decoración.
1904-H-801

Juego De Pinceles De Decorador
Perfectos para alisar el glaseado, hacer franjas en las mangas y pintar los detalles del molde de dulce. Ideal para usarlo con la placa para derretir dulces. Cerdas duraderas, mango de fácil agarre.
2104-H-9355 3/juego

Termómetro Para Dulces
Medición precisa esencial para preparar dulces duros, turrones.
1904-H-1200

Embudo Para Verter Fácilmente
Con un botón se controla el flujo del dulce. Ideal para oblea de dulce y mezcla de fondant. 13 x 10 cm de nailon
1904-H-552

Juego De Inmersión De Dulces
Cuchara y tenedor de fácil manejo, cada uno tiene 19,5 cm de largo.
1904-H-800 2/juego

EnVase Para Derretir/Decorar a Presión
Se acabaron los líos al hacer dulce; derrita el dulce en el envase y oprímalo para ponerlo en moldes. Contiene 336 g.
1904-H-1189

La Hora Del Té
8 cavidades, 4 diseños.
2115-H-1513

Maquillaje
7 cavidades, 5 diseños.
2115-H-1532

Princesa Bailarina
8 cavidades, 6 diseños.
2115-H-1514

Es la hora De Celebrar
8 cavidades, 6 diseños.
2115-H-1516

Cucharas de chocolate

¡Transforme una aburrida taza de café en una delicia de moca! Estas cucharas recubiertas de chocolate son un placer de hacer, usar o regalar. Elija el juego completo o bien el molde, y luego añada Candy Melts de Wilton y el juego de sabores para caramelos para crear sus propios sabores sensacionales.

Juego De Cucharas Bañadas
Contiene: 6 cucharas plásticas, 6 bolsas, 6 precintos e instrucciones.
1904-H-1192

Molde Para Cucharas Bañadas
Uselo con sus propias cucharas. Contiene el molde con 1 diseño y 6 cavidades e instrucciones.
2115-H-1722

Partisaurio
7 cavidades, 7 diseños.
2115-H-1525

Bichitos
8 cavidades, 8 diseños.
2115-H-1732

Amigos Marinos
6 cavidades, 6diseños.
2115-H-1526

Misión Espacial
8 cavidades, 6 diseños.
2115-H-1536

Aviones, Trenes, Coches
8 cavidades, 6 diseños.
2115-H-1515

Variedad De Monedas
13 cavidades, 4 diseños.
2115-H-1510

Carita Risueña
9 cavidades, 1 diseño.
2115-H-1715

Flower Power™
10 cavidades, 1 diseño.
2115-H-3055
© KI LogoTM of KI

¡NUEVO!

Fruta
Moldee deliciosos chupetes con forma de fruta, 5 cavidadas, 5diseños.
5 cavidades, 5 diseños.
2115-H-1524

Tiempo De Primavera
9 cavidades, 8 diseños.
2115-H-1716

Utiles De Jardineria
9 cavidades, 6 diseños.
2115-H-1512

Rosas Y Capullos
9 cavidades, 3 diseños.
2115-H-1708

Corazones Y Mucho Más
7 cavidades, 5 diseños.
2115-H-1717

Corazones
15 cavidades, 1 diseño.
2115-H-1712

Corazón
8 cavidades, 2 diseños.
2115-H-1709

Béisbol
9 cavidades, 4 diseños.
2115-H-1702

Fútbol Americano
9 cavidades, 4 diseños.
2115-H-1700

Baloncesto
9 cavidades, 4 diseños.
2115-H-1701

Fútbol
9 cavidades, 4 diseños.
2115-H-1703

Fútbol
9 cavidades, 4 diseños.
2115-H-724

Carro De Carreras
9 cavidades, 4 diseños.
2115-H-1350

Claudell

www.wilton.com

Party Shop

La Tienda De Las Fiestas

¡ORGANIZAMOS LA FIESTA PARA USTED! ¿Cree que no tiene tiempo para las decoraciones de su fiesta? Con Wilton verá que sí puede hacerlo. Tenemos figuras centrales, velas, decoraciones de glaseado y Papelitos para hornear que convertirán sus dulces sencillos en algo espectacular en forma instantánea.

Si usted es una de esas personas atentas a todos los detalles de sus fiestas, le encantará la selección de Wilton de decoraciones por temas. Es fácil combinar todos sus dulces y golosinas con los diseños favoritos de todos los gustos. Deportes, animales, flores, entre muchos otros, están a su disposición en productos que aumentarán la diversión con cada cosa que usted sirva y harán de usted la anfitriona que tiene de todo.

Papelitos para hornear y de fiesta

Blanco Gigante
415-H-2503 50/Paq.
Estándar
415-H-2505 75/Paq.
Mini
415-H-2507 100/Paq.

Aluminio Plateado
Papel laminado con cera en aluminio (24 de puro aluminio/24 de papel)
Estándar *415-H-207*
(36 de puro aluminio/36 de papel)
Bon Bon *415-H-307*

Aluminio Dorado
Papel laminado con cera en aluminio
Estándar
415-H-206 24/Paq.
Bon Bon
415-H-306 75/Paq.

Blanco Estándar
90 g (3 1/4 oz).
415-H-400 24/Paq.
Mini
35 g (1 1/4 oz).
415-H-500 36/Paq.

Papalitos para hogazas pequeñas

Claudell

Ideal para panes de brunch o regalo. Papel resistente a la grasa que puede usarse con seguridad en horno de microondas. Viene bien con el molde de hogaza pequeña que se ilustra en la página 185.

Papel Alumino Rojo
415-H-106 24/Paq.

Papel Alumino Verde
415-H-107 24/Paq.

Papel Aluminio Dorado
415-H-452 24/Paq.

Blanco
415-H-450 50/Paq.

Juego de decoraciones de glaseado

El Arca De Noé
710-H-465
9/Paq.

Primer Añito Del Bebé
710-H-467
17/Paq.

Florecitas Amarillas
710-H-232
15/Paq.

Florecitas Rosadas
710-H-238
15/Paq.

HAPPY BIRTHDAY

Alfabeto/Números
710-H-494 70/Paq.

HAPPY BIRTHDAY

Alfabeto Caligráfico
710-H-546 62/Paq.

Medidas De Los Papelitos Para Hornear

Utilice las tazas de tamaño correcto para sus magdalenas, muffins y panes. Vea los diagramas a su derecha y obtenga lo que necesite.

Gigante 6 cm de diámetro en el fondo; 5 cm de altura

Estándar 5 cm de diámetro en el fondo; 3 cm de altura

Mini 3 cm de diámetro en el fondo; 2 cm de altura

Bon Bon 2,5 cm de diámetro en el fondo

Hogaza Pequeña 8 x 5 x 6 cm de fondo

Decoraciones de magdalenas y glaseados

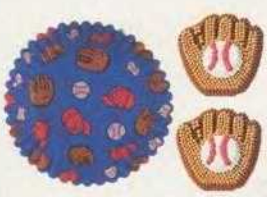
¡No podría ser más fácil adornar una magdalena! Basta crearlas con los Papelitos Wilton para hornear de fiesta y las decoraciones de glaseado en sus temas favoritos. Nuestros diseños de gran colorido aumentan la diversión al comerse las magdalenas. Las decoraciones Wilton de glaseado son formas comestibles con la certificación Kosher. Los papelitos Wilton para hornear de fiesta son igualmente ideales para los caramelos y nueces de fiesta.

Hechos con papel resistente a la grasa a prueba de microondas, a menos que se indique lo contrario.

Dinosaurios
Estándar
415-H-212
50/Paq.

Bebé
Estándar
415-H-266
Pk./50

Bebé
710-H-468
9/Paq.



Pelota De Béisbol
Estándar
415-H-233
50/Paq.

Guante De Béisbol
710-H-475
9/Paq.

Pelota De Baloncesto
Estándar
415-H-234
50/Paq.

Balón De Baloncesto
710-H-476
9/Paq.

Fútbol
Estándar
415-H-235
50/Paq.

Balón De Fútbol
710-H-477
9/Paq.

Fútbol
Estándar
415-H-724
50/Paq.

Patines De Hockey
710-H-362
9/Paq.

Balón De Rugby
Estándar
415-H-232
50/Paq.

Balón De Fútbol Americano
710-H-478
9/Paq.

Carro De Carreras
710-H-356
9/Paq.

Globos
Estándar
415-H-201
50/Paq.

Tiempo De Fiesta
710-H-470
9/Paq.

Tiempo De Fiesta
Estándar
415-H-258
50/Paq.

Maquillaje
Estándar
415-H-259
50/Paq.

Maquillaje
415-H-469
9/Paq..

Construcción
Estándar
415-H-263
50/Paq.

Construcción
710-H-472
9/Paq.

Corazónes
Estándar
415-H-210 50/Paq.
Mini
415-H-310 75/Paq.

Corazón Corazón
Estándar *415-H-273*
50/Paq.
Mini *415-H-353*
75/Paq.

Mensaje Corazón
710-H-463
9/Paq.

Mini Corazón
710-H-524
9/Paq.

Corazoncito
710-H-840
12/Paq

Corazón De Pañito
710-H-510
9/Paq.

claudell

¡Velas Con Chispa!

¡Los colores más refrescantes de moda!

Es hora de olvidarse de esas velas anticuadas. Ponga al día su fiesta con las velas Wilton en colores de moda. Tenemos 3 paletas de llamativos colores entre los cuales puede escoger: colores intensos, frescos y arco iris, diseñados para combinar con las decoraciones más populares de las fiestas de hoy. No importar si el glaseado de su pastel tiene un color pastel suave o un color neón eléctrico, Wilton siempre tiene el tono perfecto que hará juego. Busque sus colores favoritos entre una gran selección de formas clásicas y novedosas.

Colores Intensos
Diversión Intensa

Colores Frescos
Formas Frescas

Colores De Arco Iris
Arco Iris De Emociones

Claudell

Delgaditas
16 cm de altura
2811-H-1188
24/Paq.

Chispas De Truco
Un truco de cumpleaños que a todo el mundo le encanta. Usted las apaga y ellas vuelven a encenderse. Altura: 164 mm
2811-H-1230
18/Paq.

Chispas De Truco Rojo y Azul
2811-H-704
18/Paq.

Vela Musical
¡Hace sonar "Cumpleaños Feliz" a coro con su fiesta! Práctico interruptor de encendido y apagado. 12 cm de altura.
2811-H-1231

Velas
colores cálidos

¡NUEVO!

Ondas
Colores brillantes y divertidas formas en zigzag animan cualquier fiesta. Altura: 56 mm
2811-H-767 8/Paq.

Estrellas
Rinda honores a la estrella de la fiesta con estas nuevas y atrevidas formas. Altura: 50 mm
2811-H-770 4/Paq.

¡NUEVO!

Chispas Triangulares "De Truco"
Diversión sin límite con una nueva y fresca forma. Usted las apaga y ellas vuelven a encenderse. Altura: 63 mm
2811-H-276 9/Paq.

Velas Onduladas De Chispas
Elaboradas a mano en curvas encantadoras. Altura: 69 mm
2811-H-270 10/Paq.

¡NUEVO!

Rutilantes
¡Reluciente diversión! Incluye los candelabros. Altura: 76 mm
2811-H-279 10/Paq.

Redondas
Velas clásicas en un arco iris de colores. Altura: 63 mm
2811-H-225 24/Paq.

Colores Cálidos
Magenta, naranja, verde, amarillo
20 cm de altura
2811-237
20/Paq.

¡NUEVO!

Creyones Jumbo
Clásicos infantiles. Altura: 88 mm
2811-H-282 8/Paq.

Paquete Combo
Incluye en cada paquete 18 velas de celebración y 10 velas "de truco" que vuelven a encenderse una y otra vez. Altura: 58 mm
2811-H-228 28/Paq.

Velas Bastoncitos De Caramelo
Torcidas a mano para darles el aspecto de bastoncitos de caramelo al estilo antiguo. 6 cm de altura.
2811-H-801
10/Paq.

Velas De Destellos
Se incluye el portavelas. 6 cm de altura.
Naranja *2811-H-249*
Rosado *2811-H-244*
Azul *2811-H-246*
Blanco *2811-H-248*
Negro *2811-H-247*
10/Paq.

Velas De Oro y Plata
5,5 cm de altura
Plata *2811-H-9123*
Oro *2811-H-9122*
10/Paq.

Velas
colores frescos

¡NUEVO!

Ondas
Colores brillantes y divertidas formas en zigzag animan cualquier fiesta. Altura: 56 mm
2811-H-768 8/Paq.

Estrellas
Rinda honores a la estrella de la fiesta con estas nuevas y atrevidas formas. Altura: 50 mm
2811-H-771 4/Paq.

¡NUEVO!

Chispas Triangulares "De Truco"
Usted las apaga y ellas vuelven a encenderse.
Altura: 63 mm
2811-H-277 9/Paq.

Velas Onduladas De Chispas
Elaboradas a mano en curvas encantadoras. Altura: 69 mm
2811-H-271 10/Paq.

¡NUEVO!

Rutilantes
¡Reluciente diversión! Incluye los candelabros. Altura: 76 mm
2811-H-280 10/Paq.

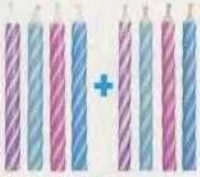
¡NUEVO!

Redondas
Velas clásicas en un arco iris de colores. Altura: 63 mm
2811-H-285 24/Paq.

Colores Frescos
Agua, rosa, azul, polvo, violeta. 20 cm de altura.
2811-H-238 20/Paq.

¡NUEVO!

Creyones Jumbo
Clásicos infantiles. Altura: 88 mm
2811-H-283 8/Paq.



Paquetes De Velas
¡Coloque juntas estas velas en su pastel y verá la diversión! Incluye 18 velas de celebración. 6 velas de reencendido: 6 cm de altura.
2811-H-231 28/Paq.

Velas
colores de arco iris

¡NUEVO!

Ondas
Colores brillantes y divertidas formas en zigzag animan cualquier fiesta. Altura: 56 mm
2811-H-769 8/Paq.

Estrellas
Rinda honores a la estrella de la fiesta con estas nuevas y atrevidas formas. Altura: 50 mm.
2811-H-772 4/Paq.

¡NUEVO!

ChispasTriangulares "De Truco"
Usted las apaga y ellas vuelven a encenderse. Altura: 63 mm
2811-H-278 9/Paq.

Colores De Arco Iris
Verde, amarillo, rojo, azul
2811-H-272 10/Paq.

¡NUEVO!

Rutilantes
¡Reluciente diversión! Incluye los candelabros. Altura: 76 mm.
2811-H-281 10/Paq.

¡NUEVO!

Redondas
Velas clásicas en un arco iris de colores. Altura: 63 mm
2811-H-284 24/Paq.

Colores De Arco Iris
Amarillo, azul, rojo, verde. 20 cm de altura
2811-H-239 20/Paq.

Velas De Crayón
Clásicos infantiles 6 cm de altura.

Estándar
6 cm de altura.
2811-H-227 10/Paq.

Gigantes
9 cm de altura
2811-H-226 8/Paq.

Paquetes De Velas
¡Coloque juntas estas velas en su pastel y verá la diversión! Incluye 18 velas de celebración. 6 velas de reencendido: 6 cm de altura.
2811-H-229 28/Paq.

Colores Surtidos
Blanco, amarillo, rosado, azul; 6 cm de altura.
2811-H-220 10/paq.

Sobre La Colina
6 cm de altura.
2811-H-1220

Velas De Dos Tonos
¡Atrayentes y nuevas combinaciones! RosadoAzul.
2811-H-811 18/Paq.

Surtidas Velas
Espirales clásicas en un arco iris de colores y divertidos tonos dobles. 6 cm de altura.
2811-H-215 24/Paq.

Velas De Celebración
Espirales clásicas en un arco iris de colores y divertidos tonos dobles. 6 cm de altura.

Rosado	*2811-H-213*
Blanco	*2811-H-207*
Rojo	*2811-H-209*
Negro	*2811-H-224*
Azul	*2811-H-210*

24/Paq.

Claudell

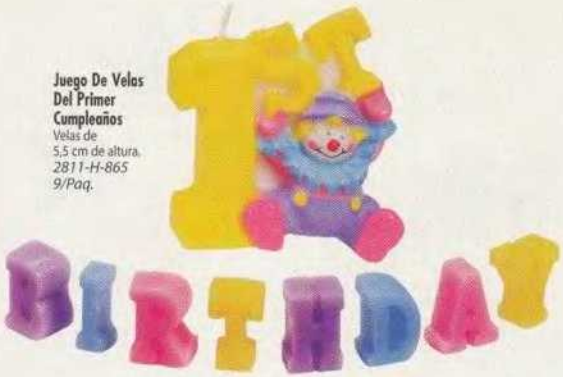
Rosado #1 *2811-H-240* **Azul #1** *2811-H-241* **Verde #1** *2811-H-9101*

#2 *2811-H-9102* **#3** *2811-H-9103* **#4** *2811-H-9104* **#5** *2811-H-9105* **#6** *2811-H-9106*

#7 *2811-H-9107* **#8** *2811-H-9108* **#9** *2811-H-9109* **#0** *2811-H-9100* **?** *2811-H-9110*

Velas Con Números
Pone al día sus velas, con la edad o el año correctos. Cada una mide 6,5 cm de alto.

Juego De Velas Del Primer Cumpleaños
Velas de 5,5 cm de altura.
2811-H-865
9/Paq.



Juego De Feliz Cumpleaños
Deje ver sus felicitaciones de cumpleaños en forma fácil y rápida. Incluye 13 portavelas y 13 velas de 6 cm de altura cada una.
2811-H-153 26/Juego

Claudell

¡Juegos Para La "Barrera De Los 30-40-50-60"!

The Big 30 (La Barrera De Los 30) *2811-H-866*
5/Juego

The Big 40 (La barrera De Los 40) *2811-H-867*
5/Juego

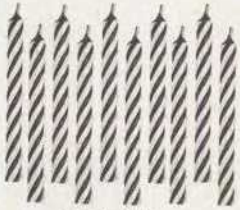
The Big 50 (La Barrera De Los 50) *2811-H-868*
5/Juego

The Big 60 (La barrera de los 60) *2811-H-869*
5/Juego

Pasando

¡El secreto de envejecer con estilo consiste en conservar su sentido del humor! Las velas Wilton, en divertidos diseños, ayudan a enfrentar esos cumpleaños con una sonrisa!

Velas "Pasando La Colina"
Severos recordatorios del pase de su juventud.
7 cm de altura.
30 *2811-H-9111*
40 *2811-H-9112*
50 *2811-H-9314*



Sobre La Colina
5,5 cm de altura.
2811-H-1220 10/Paq.

¡NUEVO!

Vela La Parca
9 cm de alto.
2811-H-370
6/juego

Juegos De Velas
con temas deportivos

¡Déle rápidamente un alegre toque de diversión a su pastel con los juegos Wilton decorativos de velas! Hay un estilo para prácticamente todos los temas de fiesta. Velas pintadas a mano que arden limpiamente y despiertan sonrisas todo el tiempo.

Cositas Infantiles
Aproximadamente 5 cm de largo.
2811-H-855 4/Juego

Jugueticos
Aproximadamente 4 cm de altura.
2811-H-856 4/Juego

Tiempo De Fiesta
Aproximadamente 4 cm de altura.
2811-H-860 4/Juego

Caballito De Carrusel
6,5 cm de altura.
2811-H-243 4/Juego

Fiesta Con Té
Aproximadamente 4 cm de altura.
2811-H-853 4/Juego

Maquillaje
Aproximadamente 5 cm de largo.
2811-H-863 4/Juego

Fiesta En La Playa
Aproximadamente 4 cm de altura.
2811-H-854 4/Juego

Vida Marina
Aproximadamente 5 cm de altura.
2811-H-857 4/Juego

Amiguitos De La Naturaleza
Aproximadamente 3 cm de altura.
2811-H-859 4/Juego

Pequeños Dinosaurios
3 a 4,5 cm de altura.
2811-H-216 4/Juego

Cocinero N°1
Aproximadamente 3,8 cm de alto.
2811-H-864 4/Juego

Herramientas De Jardín
3 a 5,5 cm de altura.
2811-H-9137 4/Juego

Cloudel

Juego de velas con temas deportivos

Espacio
Approx. 5 cm de altura.
2811-H-871 4/Juego

Adicto A La Tele
Aproximadamente 3,8 cm de alto.
2811-H-862 4/Juego

Herramientas Para El Hogar
5,5 cm de altura.
2811-H-9136 4/Juego

Vehículos De Construcción
Aproximadamente 4,5 cm de largo.
2811-H-858 4/Juego

Carros De Carrera
4,5 a 5 cm de altura.
2811-H-9135 4/Juego

Saboreando Vino
Aproximadamente 5 cm de largo.
2811-H-861 4/Juego

Botellas De Vino
5 cm de altura.
2811-H-164 6/Juego

Botellas De Champaña
5 cm de altura.
2811-H-163 6/Juego

Botellas De Cerveza
5 cm de alto.
2811-H-766 6/Juego

Latas De Cerveza
4,5 cm de altura.
2811-H-9326 6/Juego

Claudell

Puros
Aproximadamente 5,7 cm de alto.
2811-H-870 6/Juego

Balones De Baloncesto
3 cm de altura.
2811-H-9323 6/Juego

Balones De Fútbol
2,5 cm de altura.
2811-H-9322 6/Juego

Bates De Béisbol
5,5 cm de altura.
2811-H-750 6/Juego

Balones De Rugby
5 cm de altura.
2811-H-757 6/Juego

Bolas De Golf
5 cm de altura.
2811-H-9324 6/Juego

Palos Y Disco De Hockey
5,5 cm de altura.
2811-H-725 6/Juego

Pines Y Bola De Bolos
6 pines, 1 bola. Pines de 5 cm de altura.
2811-H-760 7/Juego

A.

A. ¡Nacido para ser libre!

Molde: *Demonio de Tasmania, p. 219*

Boquillas: *2, 4, 12, 16, 18, p. 126-127*

Colores: *Negro, amarillo limón, castaño, melocotón crema, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (chaqueta de Taz), p. 104 cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; mondadientes, maicena*

(Nota: Añada una pequeña cantidad de negro al glaseado blanco para obtener el tono gris.)

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo. Trace el patrón con un mondadientes. Trace los contornos del cuerpo, la chaqueta y los rasgos faciales con la boquilla 4. Haga la nariz, los ojos, la boca, las orejas y las pupilas con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra en estrellas la chaqueta con la boquilla 18; forme dándole mayor tamaño al cuello de la chaqueta con otra capa en estrellas hechas con la boquilla 16. Añada el cierre y el adorno de la chaqueta y la correa con la boquilla 2. Cubra en estrellas la cara, las manos y el cuerpo con la boquilla 16. Haga el borde inferior en bolas con la boquilla 12. *12 porciones.*

B. ¡El tornado de Taz!

Galleta: *Galleta redonda, p. 137; parrilla de enfriamiento, p. 136; palitos de galleta de 203 mm, p. 136*

Boquillas: *3, 7, p. 126*

Colores: *Azul real, castaño, p. 118*

Recetas: *Masa de estirar para galletas, p. 136; glaseado de galleta para verter, p. 136; glaseado real, p. 107*

También: *Decoraciones de glaseado de Taz, p. 219; merengue en polvo, p. 119*

Hornee y deje enfriar las galletas en los palitos. Colóquelas sobre la parrilla de enfriamiento y cúbralas con glaseado de galleta para verter; déjelas secar. Sujete las decoraciones de glaseado con glaseado real. Usando la boquilla 7 y glaseado real haga el tornado en zigzag. Haga el mensaje con la boquilla 3. *1 porción cada una.*

C. ¡Piolín es una dulzura!

Galleta: *Cortagalletas de flor Comfort Grip™, p. 133; palitos de galletas de 203 mm, p. 136*

Boquilla: *5, p. 126*

Colores: *Rosa, violeta, p. 118*

Recetas: *Masa de estirar para galletas, p. 136 glaseado de flujo de colores, p. 113*

También: *Mezcla de flujo de colores, p. 119; Decoraciones de glaseado de (Silvestre & Piolín) (se usa la de Piolín), p. 219*

Recorte, hornee y deje enfriar las galletas. Trace los contornos usando la boquilla 5 con glaseado de flujo de colores sin diluir y luego con glaseado de flujo de colores diluido (p. 113). Sujete las decoraciones de glaseado y los palitos de galletas con glaseado de flujo de colores sin diluir. *1 porción cada una.*

Claudell

B.

C.

D.

D. ¡En columpio me he columpiado!

Molde: *Piolín, p. 219*

Boquillas: *3, 7, 18, 352, p. 126-127*

Colores: *Rosa, verde Kelly, azul aciano, azul real, violeta, verde hoja, amarillo limón, naranja, negro, terracota, castaño, amarillo botón de oro, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Juego de formadores de flores, p. 125; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; merengue en polvo, p. 119; clavo para flores de 50 mm, p. 124, maicena*

(Nota: El color azul aciano se combina con el azul real para obtener el color de los ojos. El azul real se usa solo para darle color al cielo del fondo. Use el color terracota para hacer el pico y el castaño para la boca.)

Varios días antes, usando la boquilla 7 y el glaseado real haga aproximadamente 40 flores en lágrimas de cinco pétalos con centros hechos con la boquilla 3 (aplane los centros con un dedo bañado en maizena). Colóquelas dentro de los formadores de flores y déjelas secar.

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Trace los contornos y los rasgos faciales de Piolín con la boquilla 3. Haga los ojos, las pupilas, el pico, la boca y la lengua usando la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maizena). Usando la boquilla 18 cubra en estrellas el cuerpo y la cabeza. Haga las pestañas y las cejas en cuerda con la boquilla 3. Para la hierba haga hojas elongadas usando la boquilla 352. Haga el borde inferior en hojas con la boquilla 352. Coloque las flores. *32 porciones.*

LOONEY TUNES, sus personajes, nombres y todas las creaciones afines son marcas registradas de Warner Bros. ©2000

Juegos de velas deportivas de 2 piezas

¡El realismo de Ligas Mayores hace unascampeonas de estas velas! Disfrute los grandes detalles y las poses de acciones de juego. Pintadas a mano, arden limpiamente.

Juego De Béisbol
Lanzeador y bateador, 8 cm de altura.
2811-H-720 2/Juego

Juego De Rugby
Quarterback y receptor, 8 cm de altura.
2811-H-727 2/Juego

Juego De Baloncesto
Defensa 8 cm de altura; delantero 10,5 cm de altura.
2811-H-723 2/Juego

Juego De Fútbol
Goleador y portero, 9 cm de altura.
2811-H-722 2/Juego

Juego De Hockey
Goleador 8 cm de altura; portero 8 cm de altura.
2811-H-724 2/Juego

Figuras de deportes

Claudell

Juego De Beisbolitas
Bateador, receptor, lanzador y tres jugadores de base, 5,5 a 7 cm de altura.
2113-H-2155 6/Juego

Juego De Fútbol*
Siete jugadores y dos porterías, 3 a 5 cm de altura.
2113-H-9002 9/Juego

Juego De Baloncesto*
7 piezas: 1 delantero, 2 centros, 3 defensas y 1 aro, 5,5 a 10 cm de altura.
2113-H-2237 7/Juego

Juego De Rugby*
Ocho jugadores 4 a 5 cm de altura y dos metas de 11 cm de altura.
2113-H-2236 10/Juego

Juego De Golf*
Incluye un golfista de 11 cm de altura más 3 unidades de: césped de 6 cm de ancho, banderas de 10 cm de altura, palos de 12,5 cm y pelotas de golf.
1306-H-7274 13/Juego

Golfista Cómico
5 cm de altura
10,5 cm de ancho
13 cm de largo.
2113-H-2554

Pescador Frustrado
11,5 cm de altura.
2113-H-2384

Perscador En La Punta Del Muelle
13 cm de altura.
2113-H-4832

Tirador De Primera
15 cm de altura.
2113-H-2422

*CUIDADO: Contiene partes pequeñas. No se recomienda para niños de 3 años o menos.

Recuerdos especiales

Los momentos especiales en la vida de un niño pueden durar para siempre con la Colección de recuerdos especiales de Wilton. Cada decoración de pastel de recuerdo en resina de calidad está hecha con bellos colores y detalles y presenta personajes para deleitar a cualquier edad. Regálelas o colecciónelas como un recuerdo que hay que atesorar durante la infancia y mucho tiempo después.

La Vaca Saltó Sobre La Luna
9 cm de altura.
2113-H-402

El arca De Noè
7,5 cm de altura
2113-H-401

Humpty Dumpty
7,5 cm de altura
2113-H-403

Wilton Lo Hace Mejor!

Mayores Detalles

Las figuras Wilton son más divertidas porque las modelamos con los detalles correctos. Cada figura luce natural, desde sus poses realistas hasta el corte de sus ropas. Wilton emplea más tiempo moldeando y pintando a mano estas figuras. No nos sorprende que los chicos deseen jugar con estas figuras Wilton después de la fiesta: Simplemente lucen superiores.

Juego Del Biberón De Las 3 a.m.
Padres exhaustos, 13 cm de altura
2113-H-3333 2/juego

Pareja Pe Baile En Linea
Mantenga el ritmo en este movido.
9 cm de altura.
2113-H-360

Pico de muñeca

Pico De Muñeca Adolescente
16,5 cm de altura con pico.
2815-H-101

Pico De Muñeca Pecosa
10 cm de altura sin pico.
2113-H-2317

Juego De Minipicos De Muñeca*
10,5 cm de altura con pico.
1511-H-1019 4/Juego

Claudell

Religiosos

Decoraciones inspiradoras que añaden un bello toque a eventos espirituales. Ideales para bautizos, comuniones, bodas y mucho más.

Niña En Comunión
Bellos detalles
9 cm de altura.
2113-H-7878

Niño En Comunión
Impresionante recuerdo.
9 cm de altura.
2113-H-7886

Cruz Inspidora
Hecha a mano en resina pulida con volutas finamente esculpidas y adornos en cuentas. 11,2 cm de altura.
202-H-314

**Deseñada por Ellen Williams

L'il Miss™ figuras

¡Las niñitas realmente se ven reflejadas en estas divertidas figuras centrales, son excelentes decoraciones y figuras extra en juegos de tablero y figuritas de casa de muñecas. De plástico, 6 a 7,5 cm de altura.

Béisbol
2113-H-3707

Gimnasia
2113-H-3709

Fútbol
2113-H-3708

Ballet
2113-H-3706

*Limited quantities available.

Figuras centrales para fiestas juveniles

Con las figuras Wilton, ¡un pastel decorado es cuestión de minutos! Los excelentes detalles que usted espera de Wilton saltan a la vista en cada diseño.

Juego De Ositos Acróbatas
Adorables acróbatas. 5 a 6 cm de altura.
2113-H-9421 4/Juego

Juego De Dinosaurios De Fiesta
¡Festejos prehistóricos! 4,5 a 6 cm de altura.
2113-H-9420 4/Juego

Abrazos De Osito
Conquistará su corazón. 8 cm de altura
2113-H-407

Malabarista
Alegre malabarista. 9 cm de altura.
2113-H-408

Juego De Animales De La Selva
Pastel instantáneo de fiesta: ¡añada simplemente estos favoritos! De plástico. 4,5 cm a 7,5 cm de altura.
2113-H-2095
4/Juego

Juego De Animales De Circo
Artistas pintados a mano, 6 a 7,5 cm de altura
2113-H-9422 4/Juego

Juego De Globos De Circo
12 en un racimo, 3 racimos por juego. 16 cm de altura.
2113-H-2366 36/Juego

Juego De Payasos De Bombín
5 cm de altura con pico.
2113-H-2759 6/Juego

Juego De Separadores Con Payaso
Dos payasos de grandes pies sostienen un pastel redondo de 15 cm sobre la placa superior. Perfecto para colocarlo sobre un pastel de base amplia. Asegúrese de darle soporte. Pueden pararse sobre sus manos o pies. El juego incluye dos placas de borde festoneado de 18 cm y dos soportes de payaso a presión. 12 cm de altura.
301-H-909 4/Juego

Juego De Separadores De Carrusel
Se unen a presión. Robustos pilares de pony y placas separadoras brindan un sólido soporte. El juego incluye cuatro columnas de pony de 23 cm de altura y dos placas separadoras de 25,5 cm de diámetro.
2103-H-1139 8/Juego

Juego De Figuras Centrales De Pastel
Para pasteles de 25,5 cm o más. Incluye una gran corona y seis piezas de cada una de las siguientes figuras: caballitos, payasos, barandillas y banderas.
1305-H-9302 25/Juego

Wedding Shop

La Tienda De Los Matrimonios

¡Cree la boda perfecta pieza a pieza, deseo a deseo, con esta distinguida colección de productos para bodas de Wilton. Desde velas y adornos con calidad de recuerdos hasta flores, regalos, decoraciones para pasteles y presentaciones, nuestra tienda de productos para bodas tiene todo lo necesario para dar ese toque de alegría en esa ocasión tan especial!

Adornos musicales

Para ese día especial y para siempre, Wilton presenta adornos tan bellos para el oído como lo son para la vista. Fabricados en resina bellamente esculpida, usted atesorará estos recuerdos por sus exquisitos detalles . . . evocarán recuerdos perdurables de su ceremonia año tras año.

a. Un Dia Para Recordar Adorno Musical
Este adorno giratorio reproduce "El Vals de las flores". Altura 20 cm. Base: 11,5 cm de diámetro.
215-H-410

b. Siempre Y Para la Eternidad Adorno Musical
Reproduce "La marcha nupcial". Altura: 18,5 cm. Base: 10,5 cm de diámetro.
215-H-310

c. Globo Acuático Musical Victoriano
Adornado con un espaldar de rosas, cintas y palomas. El oropel flotante destella para felicitar a la pareja. Reproduce "La marcha nupcial". Altura: 15 cm. Base 11,5 cm de diámetro.
215-H-950

Siempre Y Para La Eternidad
Pareja de resina. Altura: 16,5 cm Base: 18 x 13 cm oval.
118-H-200

Esencia De Perla
Pareja de resina. Altura: 21 cm Base: 15 cm de diámetro
118-H-607

Momentos Románticos
Altura: 26,5 cm Base: 11,5 x 15 cm oval.
118-H-651

Nuestro Primer Baile
Altura: 23,5 cm Base: 11,5 x 15 cm oval.
118-H-650

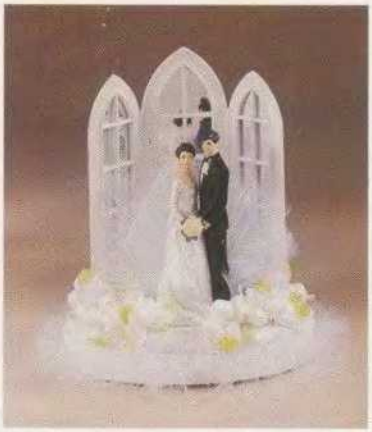
Umbral De Felicidad
Pareja de resina.
Altura: 15 cm. Base: 15 cm de diámetro
118-H-608

Encanto
Altura: 28 cm Base: 13 cm de diámetro
101-H-1783

Por Siempre Jamás
Altura: 26,5 cm. Base: 12 cm de diámetro
Smoking Negro *110-H-860*
Pareja Étnica/Smoking Negro *110-H-861*

Jardín De Delicias
Altura: 25,5 cm Base: 12 cm de diámetro
101-H-1775

Claudel

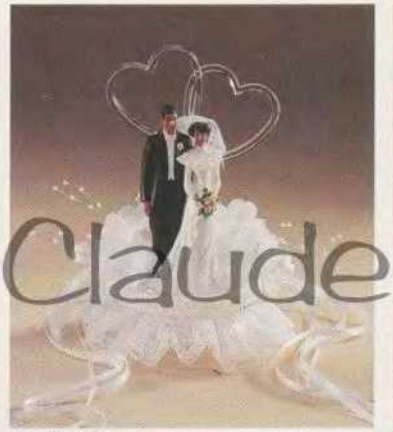


Dedicación
Altura: 18 cm Base: 11,5 x 15 cm oval.
101-H-150

Si, La Quiero
Altura: 23 cm Base: 11,5 cm de diámetro
101-H-1779

Romance A La Luz De Las Velas
Altura: 18,5 cm Base: 14,5 cm
101-H-415

Dulce Ceremonia
Altura: 25 cm. Base: 12 cm de diámetro.
101-H-22011



Expresión De Amor
Altura: 19,5 cm. Base: 11,5 cm de diámetro.
Pareja De Otra raza *101-H-933*

Expresión De Amor
Altura: 19,5 cm. Base: 11,5 cm de diámetro.
Pareja Blanca *101-H-931*

Claudell

Dulzura
Altura: 19,5 cm.
Base: 11,5 cm
de diámetro.
Novia Rubia
101-H-153

¡Wilton lo hace mejor!

Adorno Es Montado a Mano

¡Felicitaciones! Usted ha elegido un adorno Wilton para la coronilla de su pastel de boda. Cada adorno es elaborado artesanalmente con productos de calidad y se arma a mano para lograr un distinguido recuerdo de ese día tan especial para usted.

Get more ideas!
www.wilton.com

Dulzura
Altura: 19,5 cm. Base: 11,5 cm de diámetro.
Novia Morena *101-H-156*

¡Wilton lo hace mejor!

Adornos Armado a Mano

Marque el tono correcto para su fiesta con el adorno Wilton que hace juego perfecto. Escoja atmósferas dramáticas, románticas o alegres con corazones acristalados, adorables glorietas y ventanas clásicas de capilla que forman un elegante marco para la pareja nupcial. Cada adorno armado a mano es acentuado con gran belleza mediante tules, cintas o perlas exuberantes para realzar el diseño de su pastel.

Reflejos
Pareja de porcelana.
Altura: 26,5 cm
Base: 13 cm de diámetro.
117-H-268

Romance En El Jardin
Pareja de porcelana. Altura: 26,5 cm. Base: 13 cm de diámetro.
117-H-711

Amor De Stellante
Pareja de porcelana. Altura: 20 cm. Base: 11 cm de diámetro.
117-H-621

Espléndidos
Pareja de porcelana. Altura: 26,5 cm. Base: 12 cm de diámetro.
117-H-506

Promesa
Pareja de porcelana. Altura: 24,5 cm. Base: 11,5 cm de diámetro.
117-H-315

Sr. y Sra. Cariñitos
Pareja de resina. Altura: 16,5 cm Base: 12 cm de diámetro.
104-H-113

Vaqueros Country
Pareja de resina. Altura: 18 cm. Base: 13 cm de diámetro.
104-H-112

Claudell

Opulencia
Altura: 16,5 cm. Base: 11,5 cm de diámetro.
103-H-420

Canción Primaveral
Altura: 24 cm. Base: 12 cm de diámetro.
111-H-2802

Obra Maestra
Altura: 24 cm. Base: 11,5 cm de diámetro
Marfil *103-H-425*
Blanco *103-H-430*

Exuberancia
Altura: 18 cm. Base: 12 cm de diámetro.
103-H-440

Amor Invencible
Altura: 13 cm. Base: 18 x 13 cm oval. 103-H-235
103-H-235

Encanto Victoriano
Altura: 19 cm. Base: 11,5 cm de diámetro. Marfil.
103-H-1586

Alegrías Sencillas
Altura: 20 cm. Base de 11,5 de diámetro.
103-H-150

Encanto En Encaje
Altura: 28 cm. Base: 12 cm de diámetro.
103-H-151

Inspiración
Altura: 16,5 cm. Base: 8 cm de diámetro.
106-H-355

Claudell

Ramos ornamentales

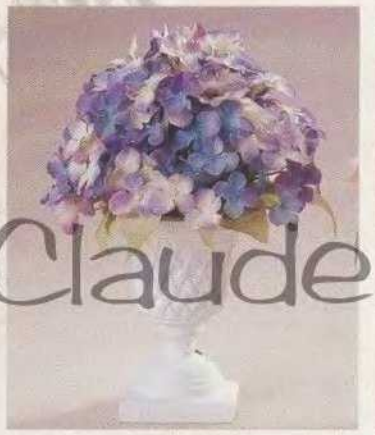
Estos maravillosos ramos clásicos en bases reflejan las tendencias actuales en decoraciones para bodas y celebraciones. El florero esculpido realza las texturas y los tonos de las flores. Son ideales como decoración en ceremonias, coronillas de pasteles y centros de mesa.

Flores de tela, a menos que se dé otra especificación. Altura: 203 mm

Cascada De Estefanotes Blancos/Verdes
103-H-477

Rosa Pequeña De Papel Rizado
103-H-479

Rosa Rosácea
103-H-471



Hortensias Blancas Con Tonos Lavanda
103-H-473

Rosa De Papel Con Motivos De Estefanotes De Porcelana
103-H-478

Rosa Marfil
103-H-474

Arco De Flores Blancas Mixtas
103-H-475

Bodas De Oro
103-H-472

Claudell

Adornos pequeños de boda

Pequeños en tamaño solamente, estos adornos dan un bello toque a los pasteles de las reuniones familiares antes de la boda. Estos adornos tienen la misma elegancia y calidad tradicional de nuestros adornos de tamaño completo. Son encantadores como centros de mesa y como recuerdos para los invitados a la boda.

Pequeño Romance
Altura: 14 cm. Base: 8 cm de diámetro.
Smoking Negro *104-H-942*

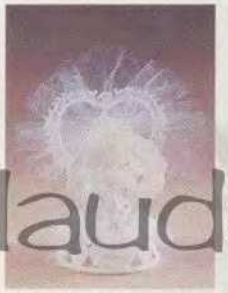
Pequeña Delicia De Cintas
Altura: 18,5 cm. Base: 8 cm de diámetro.
Pareja Blanca *104-H-934*

Corazoncito De Ilusión
Altura: 18 cm. Base: 8 cm de diámetro.
104-H-932

Pequeño Arco De Encaje
Altura: 19 cm. Base: 8 cm de diámetro.
Pareja De Otra Raza
104-H-940
Pareja Blanca
104-H-938
(no se muestra)

Doble Anillo Pequeño
Altura: 18 cm. Base: 8 cm de diámetro.
106-H-4316

Campanitas De Alegría
Altura: 18 cm. Base: 8 cm de diámetro.
106-H-2658



La Pequeña Belleza
Altura: 14 cm. Base: 8 cm de diámetro.
106-H-248

Cancioncita Primaveral
Altura: 18 cm. Base: 8 cm de diámetro.
106-H-159

Claudell

Centrales de pisos

Adorno "Angelinos" Para Tartas De Pisos
Dos ángeles rodeados por tul adornado con cinta complementan y hacen juego con el adorno Angelinos Blessing.
Altura: 10 cm Base: 8,2 cm de diámetro.
211-H-470

Adorno "Felicidad" De Cinta Para Pasteles De Pisos
Cinta y tul realzan el elegante diseño que hace juego con el adorno Felicidad.
Altura: 7,6 cm Base: 12,7 cm de diámetro.
211-H-452

¡Wilton Lo Hace Mejor!
Más estilos Petite
¡Ésta es una selección de adornos para pastel creados especialmente y con el tamaño perfecto para celebraciones natales y nupciales, bodas más pequeñas y fiestas de aniversario!

Get more ideas!
www.wilton.com

E. ¡Elmo y su música!

Molde: *Elmo, p. 220*

Boquillas: *2, 3, 5, 12, 16, 21, p. 126-127*

Colores: *Rojo sin sabor, azul real, naranja, amarillo limón, negro, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (Elmo con guitarra), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; mondadientes, maicena*

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Trace el patrón con el mon dadientes. Trace los contornos del cuerpo, la cabeza, los rasgos faciales y la guitarra con la boquilla 3. Haga el área iluminada de la guitarra con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maizena). Usando la boquilla 12 haga el blanco de los ojos, la nariz y la boca (alise con un dedo bañado en maizena). Haga las pupilas en puntos con la boquilla 5. Cubra en estrellas el cuerpo, la cabeza, los zapatos y la guitarra con la boquilla 16. Escriba el mensaje usando la boquilla 2; con la boquilla 3 haga las notas musicales en puntos y cuerdas. Añada el borde inferior en estrellas usando la boquilla 21. *12 porciones.*

F. ¡La nota musical perfecta!

Galleta: *Cortagalletas metálico de nota musical, p. 135*

Boquilla: *2, p. 126*

Colores: *Negro, azul real, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, p. 107; masa de estirar para galletas de chocolate, p. 136*

También: *Decoraciones de glaseado de Elmo, p. 220*

Prepare la masa de chocolate mezclada con color negro. Amase, estire y corte las galletas. Hornéelas y deje enfriar. Sujete las decoraciones de glaseado con glaseado; escriba el mensaje con la boquilla 2. *1 porción cada una.*

G. De Abelardo para ti

Molde: *Big Bird con Banderola, p. 220*

Boquillas: *2, 4, 6, 16, 21, p. 126-127*

Colores: *Rojo Navidad, castaño, azul cielo, rosado*, verde Kelly*, amarillo limón, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Libro de patrones 2001 (tarjeta de cumpleaños), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177, maicena*

Con anterioridad, amase y estire la masa para galletas y corte dos piezas del patrón de la tarjeta de cumpleaños, hornee y deje enfriar las galletas.

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Con la boquilla 4 trace los contornos de la cabeza, los rasgos faciales y el sombrero. Usando la boquilla 4 haga el blanco de los ojos, las pupilas, los párpados, la boca y la lengua (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra el sombrero en estrellas con la boquilla 16, haga la borla en estrellas corridas usando la boquilla 16. Haga el pico con la boquilla 6 (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra la cara con plumas en estrellas corridas usando la boquilla 21.

Glasee lisas las galletas y colóquelas en el pastel. Trace los contornos de las manos sobre la galleta con la boquilla 4 y rellene con la boquilla 6; recubra para dar mayor dimensión (alise con un dedo bañado en maizena). Usando la boquilla 2 haga el borde de la galleta con movimientos en "E". Con la boquilla 2 trace y haga los globos, las serpentinas en cuerda y el confeti en puntos y escriba el mensaje. Usando la boquilla 21 haga el borde inferior en concha. *12 porciones.*

* Para pequeñas áreas de color puede usar el glaseado decorativo en tubo de Wilton y un juego de anillos acopladores, p. 120.

CTW
SESAME STREET

H. Toma tu asiento en Plaza Sésamo

Molde: *Mini Loaf, p. 181*

Caramelo: *Candy Melts® blanco, p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140*

También: *Decoraciones de glaseado de Abelardo, p. 220; mangas decorativas desechables, p. 125*

* *marca del revestimiento de confitería*

Vierta el caramelo derretido en el fondo del molde (dándole aproximadamente 6 mm de espesor) para hacer la placa. Refrigere hasta que esté firme; sáquela del molde.

Coloree el caramelo blanco derretido con color azul, amarillo, verde y rojo. Usando caramelo derretido en mangas desechables cortadas, haga el nombre, los globos, las serpentinas y el confeti. Sujete las decoraciones de glaseado con caramelo.

©2000 Children's Television Workshop. Títeres de Plaza Sésamo© de The Jim Henson Company. Todos los derechos reservados. Plaza Sésamo y el logotipo de Plaza Sésamo son marcas registradas de Children's Television Workshop.

Claudell

Adornos de aniversario

Cuando el amor resiste y florece, asegúrese de celebrar ese milagro con gran estilo usando los adornos Wilton de aniversario. Para las bodas de plata y oro o para cualquier aniversario especial, Wilton tiene la opción perfecta para realzar el pastel.

Parejas De Cualquier Aniversario Y Del Vigesimoquinto Aniversario
De la Serie de Diseñadora de Ellen Williams. Altura 11,5 cm.
Cualquier Aniversario En Marfil *203-H-1850*
Vigesimoquinto Aniversario *203-H-1825*

Adornos De Bodas De Plata Y Bodas De Oro
Encantadores recuerdos de la Serie de Ellen Williams. Altura: 15 cm. Base: 8 cm de diámetro.
Bodas De Plata *105-H-4300*
Bodas De Oro *105-H-4310*

Claudell

El Amor Resiste
Altura: 19 cm. Base: 12 cm de diámetro
Bodas De Oro *102-H-151*
Bodas De Plata *102-H-150*

25 Y 50 Años De Felicidad
Altura: 25,5 cm. Base: 12 cm de diámetro.
Bodas De Oro *102-H-223*
Bodas De Plata *102-H-207*

Bodas De Oro Y Plata
Altura: 21.5 cm. Base: 12 cm de diám.
Oro *102-H-1250*
Plata *102-H-1225*

Años De Aniversario En Pequeño
La corona estampada en relieve sostiene números que se insertan a presión: 5, 10, 15, 20, 40. Altura: 13 cm. Base: 8 cm de diámetro.
105-H-4257

Pequeño Aniversario
Altura: 14,5 cm
Base: 8 cm de diámetro.
Bodas De Plata *105-H-4265*
Bodas De Oro *105-H-4273*

Pareja De Aniversario
Altura: 9 cm
Plata *203-H-2828*
Oro *203-H-1821*

Accesorios
coordinados de boda

Es uno de los días más importantes de su vida. Llénelo con una colección de maravillosos accesorios de boda cuya belleza elegancia sólo son igualadas por su utilidad.

Apariencia Acristalada

La apariencia deslumbrante del cristal cortado se creó con su fascinante día nupcial en mente.

a. Juego De Copas Acanaladas
Con un diseño de capullo de rosa. Altura: 21 cm.
120-H-708 2/juego

b. Espátula Servidora y Cuchillo Para Pastel
Inoxidables con mangos acrílicos.
Juego De Servidor Y Cuchillo
120-H-703 2/juego

c. Crystalique™ Soporte Para Pareja/Vela y Flores Frescas
Su bouquet floral y su vela de unidad o pareja lucen fantásticos contra la refrescante textura de esta base acristalada. Altura: 13 cm. Base: 5 cm
120-H-3303

d. Candelabro Victoriano Para Tres Velas
Complemente la belleza de la ceremonia iluminada por las velas durante la misa en la iglesia. En la fiesta, su candelabro iluminará la mesa de las tarjetas o al propio pastel.
120-H-730

e. Vela De Unidad Acristalada
Complejamente esculpida con palomas que portan anillos. 23 cm de altura x 7 cm de diámetro.
120-H-710

f. Juego De Velas Cónicas Con Cinta/Anillo
Detalle elegante tallado en velas de 25 cm que arden limpiamente.
120-H-726 Juego/2

g. Pluma De Escritor
Un toque con firma de romance.
120-H-804

h. Libro De Invitados
Grabado con letras de hoja dorada.
120-H-800

Liga De La Novia del Corazón
Encaje, satín y adorno de cinta, con un corazón acristalado.
120-H-405

Guantes De Satin
Añaden un toque de elegancia a los trajes de bodas, bailes de gala, primera comunión.
Adultos *120-H-413*
Niños *120-H-414*

Liga Blanca De Lujo
Encaje fino y satín con cinta de color rosa y adorno de moño. Banda elástica ancha para mayor comodidad.
120-H-409

Ligas Para Novias
Banda de encaje satinado con cintas, "perlas" y encaje.
Banda elástica ancha.
Azul *120-H-402*
Blanco *120-H-401*

Cojines Para Portar Los Anillos
adornados con delicado encaje, cinta y "perlas". Blanco.
Cuadrado De Cinta 266 mm *120-H-100*

Amistad, Amor Y Lealtad

El ancestral diseño irlandés Claddagh, ricamente acentuado en color dorado, también es rico en tradición. Su origen se remonta al siglo XXVII

a. Libro De Invitados
Un diario de sus invitados y sus buenos deseos con cubierta grabada en papel aluminio dorado.
120-H-803

b. Vela De Unidad De Amistad, Amor Y Lealtad
23 cm de altura x 7 cm de diámetro.
120-H-714

c. Juego De Candelas
Arden limpiamente con un diseño esculpido dorado. 25,5 cm de altura.
120-H-724 2/juego

d. Candelabro De Tres Velas De Unidad
Sostiene la vela de la unidad y las candelas para la ceremonia de iluminación. El bello diseño festoneado complementa muchos temas nupciales. Elegante acabado blanco en metal de grueso calibre. *120-H-3302*

e. Juego De Copas De Brindis
Inscritas con el clásico proverbio Claddagh, bordeado en oro. *120-H-206 2/juego*

f. Juego De Servidor y Cuchillo Para Pastel
Hojas inoxidables, mangos con imitación de madreperlas. *120-H-706 2/juego*

Recuerdo De Gardenia

Una de las más espectaculares y populares flores de la naturaleza, reproducida bellamente en resina tallada y pintada a mano..

g. Juego De Servidor Y Cuchillo De Pastel
Hojas inoxidables con mangos
120-H-780 2/juego

h. Juego De Pluma Y Portapluma
Un accesorio encantador para firmar su libro de invitados. *120-H-3309 2/juego*

i. Juego De Candelabro De Tres Velas
Complementa la belleza de la ceremonia de iluminación de velas en su misa. Use los candelabros otra vez en la fiesta de bodas en la mesa para tarjetas del lugar o con el pastel. Perfecto para el uso diario en el hogar, después de la boda.
120-H-3308

j. Vela De Unidad Con Rosa Victoriana
Motivo de encaje en esta llama eterna
23.7 cm de altura x 6.8 cm de diámetro
120-H-712

k. Juego De Candelas
Velas de marfil de 25,5 cm realzadas con rosas perladas. Ideales para usarlas con el soporte Wilton de pasteles con velas, que se muestra en la p. 172.
120-H-722 2/juego

l. Minimarcos
4.3 x 5 cm. *1006-H-215 12/Paq.*

Siempre Y Para La Eternidad

Verdaderamente romántica, esta mezcla de querubines, corazones y rosas con un iridiscente tono rosado.

m. Libro De Invitados
Elegante diseño grabado de cubierta.
120-H-801

n. Pluma De Escritor
Pluma de escritor en adorable base de resina en forma de corazón. *120-H-805*

o. Vela De Unidad Siempre Y Para La Eternidad
Pintada a mano con acentos perlados de color rosado, crema y blanco. 26,5 cm de altura. *120-H-713*

p. Juego De Velas De Candela
Arden limpiamente y tienen un diseño esculpido. 5,5 cm de altura.
120-H-723 2/juego

q. Portavela De Unidad Siempre Y Para La Eternidad
Delicadamente esculpida con corazones y festones. Resina bien pulida. 5 cm de altura x 11 cm de diámetro. *120-H-3304*

r. Juego De Copas Acanaladas
Copas de novia y novio con resplandeciente diseño perlado y palabras grabadas.
120-H-709 2/juego

s. Liga De La Novia
Opulento encaje en la parte superior e inferior, adornado con una roseta en cinta. *120-H-406*

t. Juego De Cuchillo Y Espátula Servidora
Acero inoxidable con mangos de imitación de madreperlas. *120-H-699 2/juego*

Pétalos De Rosa
Para llenar la cesta de la niña que lleva las flores, esparcir en la mesa del pastel, decorar regalos. Añada un toque de elegancia con estos pétalos de rosa de apariencia natural y 31 mm de diámetro. Bolsa de 1.08 lbs.
Rosaceo *1006-H-774*
Blanco *1006-H-773*

Cesta Para Flores/Arroz
Perfecta para la niña que lleva las flores. Cesta con diseños de encaje para llevar arroz o pétalos de flores durante la ceremonia; en la fiesta se puede llenar con caramelos o almendras. Altura: 177 mm aproximadamente.
1006-H-603

Wilton

¡NUEVO! Anillos florales para velas

Añada ese aire de flores frescas y luces de velas a cada ocasión. Perfectas para celebraciones, ceremonias, fiestas, cenas formales. Los anillos florales para velas hacen juego con los ramos ornamentales ilustrados en la pág. 157.

Hortensia/Lavanda
Anillo Para Vela Unitaria *120-H-735*
Anillos Para Cirio *120-H-778 Set/2*

Rosa Rosácea
Anillo Para Vela Unitaria *120-H-731*
Anillos Para Cirio *120-H-773 Set/2*

Dorado
Anillo Para Vela Unitaria *120-H-732*
Anillos Para Cirio *120-H-774 2/juego*

Estefanotes Verdes/Blancos
Anillo Para Vela Unitaria *120-H-733*
Anillos Para Cirio *120-H-777 Set/2*

De Tres. vela unidad

Juego De Candelabro De Tres Velas De Gardenia
Complementa la belleza de la ceremonia de iluminación de velas en su misa. Use los candelabros otra vez en la fiesta de bodas en la mesa para tarjetas del lugar o con el pastel. Perfecto para el uso diario en el hogar, después de la boda.
120-H-3308

Candelabro Victoriano Para Tres Velas
Complemente la belleza de la ceremonia iluminada por las velas durante la misa en la iglesia. En la fiesta, su candelabro iluminará la mesa de las tarjetas o al propio pastel.
120-H-730

Candelabro De Tres Velas De Unidad
Sostiene la vela de la unidad y las candelas para la ceremonia de iluminación. El bello diseño festoneado complementa muchos temas nupciales. Elegante acabado blanco en metal de grueso calibre.
120-H-3302

Portavela De Unidad Siempre Y Para La Eternidad
Delicadamente esculpida con corazones y festones. Resina bien pulida. 5 cm de altura x 11 cm de diámetro. *120-H-3304*

Crystalique™ Soporte Para Pareja/Vela y Flores Frescas
Su bouquet floral y su vela de unidad o pareja lucen fantásticos contra la refrescante textura de esta base acristalada. Altura: 13 cm. Base: 5 cm
120-H-3303

Vela De Unidad Con Rosa Victoriana
Motivo de encaje en esta llama eterna 23.7 cm de altura x 6.8 cm de diámetro
120-H-712

Juego De Candelas
Velas de marfil de 25,5 cm realzadas con rosas perladas. Ideales para usarlas con el soporte Wilton de pasteles con velas, que se muestra en la p. 172.
120-H-722 2/juego

Vela De Unidad De Amistad, Amor Y Lealtad
23 cm de altura x 7 cm de diámetro.
120-H-714

Juego De Candelas
Arden limpiamente con un diseño esculpido dorado. 25,5 cm de altura.
120-H-724 2/jueg

Vela De Unidad Siempre Y Para La Eternidad
Pintada a mano con acentos perlados de color rosado, crema y blanco. 26,5 cm de altura.
120-H-713

Juego De Velas De Candela
Arden limpiamente y tienen un diseño esculpido. 25,5 cm de altura.
120-H-723 2/juego

Vela De Unidad Acristalada
Complejamente esculpida con palomas que portan anillos. 23 cm de altura x 7 cm de diámetro.
120-H-710

Juego De Velas Cónicas Con Cinta/Anillo
Detalle elegante tallado en velas de 25 cm que arden limpiamente.
120-H-726 Juego/2

Bandas para burbujas
Encajan alrededor del cuello del envase de las burbujas de boda de Wilton para una decoración instantánea. 19 mm de ancho.
Moño de perlas dobles
1007-H-8003 12/Paq.
Moño de organza
1007-H-8004 12/Paq.

Burbujas Nupciales
¡Rodee a la pareja de recién casados con burbujas de buena suerte! Contiene 24 botellas de 14.4 g (.6 oz.) con varitas.
1007-H-8000
24/Paq.

Burbujas nupciales!

¡Rodee a la pareja de recién casados con burbujas de buena suerte!

Velas de boda

Desde modelos espirituales hasta románticos, ¡usted encontrará las más hermosas velas para su boda en Wilton!

Velas de regalo
Lucen como regalos acabados de empacar. Obsequios ideales para bodas y celebraciones. 63 mm de alto x 56 mm de ancho x 56 mm de largo.

Dorado	*Rosada*	*Plateada*	*Mirto*
120-450	*120-453*	*120-451*	*120-452*

Juegos De Velas Flotantes En Forma De Corazón
Estas velas tienen 4.3 cm de altura y arden durante más de 3 horas.
Juego/2
Dorada
120-H-760
Plateada
120-H-761
Blanco
120-H-759
Rosada
120-H-758
Marfil
120-H-763

Juegos De Velas Flotantes En Forma De Corazón
Ponga a flotar estas lindas velas en cuencos de cristal para brindar el suave resplandor de la luz de las velas en las fiestas en honor a la novia y las celebraciones del día de la boda.

Paloma	*Cisne*	*Trío De Conchas*	*Ramo De Rosas*
5.6 cm de altura	5.6 cm de altura	5 cm de altura	5 cm de altura
120-H-765	*120-H-715*	*120-H-764*	*120-H-767*
Juego/2	*Juego/2*	*Juego/2*	*Juego/2*

Velas Para Pastels De Boda

Las réplicas deslumbrantes de los ver daderos pasteles nupciales Wilton son maravillosas para los asistentes a la fiesta en honor a la novia y los invitados a la boda.

Las velas tienen 13.7 cm de altura y arden durante más de 8 horas. Pequeñas las velas tienen 6.8 cm de altura y arden durante más de 3 horas.

a. Enamorados
Regular *120-H-743*
Pequeñas *120-H-747*
b. Capullo De Rosa
Regular *120-H-740*
Pequeñas *120-H-748*
c. Ramo De Rosas
Regular *120-H-742*
Pequeñas *120-H-746*
d. Cesta De Primavera
Regular *120-H-741*
Pequeñas *120-H-745*

Figuras finas

Siempre Y Para La Eternidad Pequeño Abrazo
Pareja de resina. Altura: 9,5 cm. Base: 6 cm De Diámetro.
202-H-311

Blanca
Pareja de resina.
Altura: 13 cm
202-H-200

¡Wilton lo hace mejor!
Muchas novias han elegido a Bianca

Como la figura central para coronar su pastel de boda. Es nuestro adorno más popular y ha sido el éxito de venta #1 cada año desde que Wilton lo introdujo en 1997. ¡Esto no nos sorprende, ya que el precioso detalle escultórico y el diseño romántico hacen de Bianca el recuerdo perfecto del día de la boda!

Cruz De Inspiración
El diseño en forma de corazón expresa perfectamente la devoción y el amor de la pareja. Hechas a mano en resina pulida con volutas finamente esculpidas y destacados detalles en cuentas. 11.2 cm de altura.
202-H-314

Pareja Estilizada
Pareja de porcelana.
Altura: 12 cm
202-H-220

Umbral a La Felicidad
Pareja de resina.
Altura: 13 cm.
202-H-202

Con Este Anillo
Altura 11.2 cm.
202-H-313

Tan Tólo El Principio
Pareja de resina.
Altura: 13 cm
202-H-203

Pareja Enamorada De Otra Raza
Altura: 15 cm.
202-H-412

Claudell

Primer Baile
Altura: 15 cm.
Smoking Negro *202-H-411*
Smoking Blanco *202-H-410*

El Día Más Feliz
Pareja étnica. Altura 11,5 cm.
Smoking Negro *202-H-306*
Smoking Blanco *202-H-305*
(no se muestra)

El Día Más Feliz en Pequeño
Elegante pareja étnica.
Altura: 9 cm de altura.
202-H-404
(no se muestra)

Nuestro Día
Altura: 11,5 cm
Traje Blanco *202-H-409*
Traje Marfil *202-H-415*
(no se muestra)

Amor Perdurable
Altura: 11,5 cm
Smoking Negro *202-H-302*
Smoking Blanco *202-H-303*
(no se muestra)

Amor Per Durable en Pequeño
Altura: 9 cm.
Smoking Negro *202-H-401*
Smoking Blanco *202-H-400*
(no se muestra)

Pareja Enamorada
Altura: 15 cm.
Smoking Negro *202-H-402*
Smoking Blanco *202-H-403*
(no se muestra)

Novia Liberada
Altura: 11,5 cm
2113-H-4188

Novio Reacio
Altura: 11,5 cm
1316-H-9520

Mickey Y Minnie Enamorados
Pareja de resina. Altura 11,2 cm
214-H-3600
© Disney

Sr. & Sra. Cariñitos
Pareja de resina. Altura: 11,5 cm
214-H-1121

Campestre & Vaquero
Pareja de resina. Altura: 10 cm.
214-H-1120

Figurillas De Miniparejas De Novios
Dan un toque extravagante a las fiestas de regalos y celebraciones de bodas. Figurillas coleccionables de resina pintada a mano.

Minipareja Nupcial De Ranitas
Añada un toque caprichoso a las celebraciones de novios y bodas. Resina pintada a mano de colección. 5 cm de altura.
1006-H-214

Minipareja Nupcial De Ositos
Una adorable pareja para atesorar. Resina pintada a mano de colección. 6 cm de altura
1006-H-212

Pareja En Smoking Negro
6 cm de altura.
1006-H-25

Pareja En Smoking Gris
7 cm de altura
1006-H-14

Pareja Clásica
Altura: 11,5 cm
202-H-8110

Niño De Los Anillos
Resina.
Altura: 8 cm
203-H-7887

Niña De Las Flores
Resina.
Altura: 8 cm
203-H-7879

Padrinos De Novio De Diseñador
Altura: 11,5 cm
Smoking Blanco
203-H-9100 2/Paq.
Smoking Negro
203-H-9101 2/Paq.

Padrinos Étnicos De Novio
Altura: 11,5 cm.
Smoking Blanco
203-H-9117 2/Paq.
Smoking Negro
203-H-9116 2/Paq.
©EHW

Madrinas De Novia De Diseñador
Muchas joyas bellas y tonos suaves para una multitud de temas de color. Altura: 11.5 cm. 2/Paq.

Menta *203-H-9125*	***Doncella*** *203-H-9124*	***Zafiro (Azul Oscuro)*** *203-H-9109*	***Esmeralda (Verde osc.)*** *203-H-9104*	***Rosado Oscuro*** *203-H-9119*	***Frambuesa (Fucsia)*** *203-H-9108*	***Ethnic Blanco*** *203-H-9114*
Rubí *203-H-308*	***Rubor Perla*** *203-H-9123*	***Marfil Perla*** *203-H-9122*	***Amatista (Violeta)*** *203-H-9107*	***Blanco*** *203-H-9111*	***Ethnic Ivory*** *203-H-9120*	

©EHW

Claudell

¡Wilton Lo Hace Mejor!
La Selección Más Grande De Estilos
Nos especializamos en ofrecer algo para cada gusto. Usted siempre hallará esa figurita especial perfectamente adecuada para su celebración en Wilton.

Get more ideas!
www.wilton.com

La Quinceañera

La Quinceañera
Altura: 11,5 cm
203-H-305

Adorno Jubiloso Debut De Quinceañera
Altura: 23 cm. Base: 12 cm de diámetro.
203-H-306

Manualidades
recuerdos accessorios

¡Bellamente envueltos y listos para entregarlos a sus invitados, los regalos más elegantes de recuerdo se hacen fácilmente usando estos bellos adornos Wilton. ¡Puede elegir el regalo que haga juego con el color o el tema de la boda, la estación o la personalidad de los novios!

Presillas De Rosa Con Cintas Para Saquitos Y Bolsitas De Recuerdos
Lazos de 15 cm en las presillas de alambre. Todas las presillas tienen un prefijo de número de artículo de 1006- 6/Paq.

Presillas En Cuentas
13 cm de largo. Todas tienen un prefijo de número de artículo de 1006-6/Paq.

Cuentas De Perla
Moldeadas en una sarta continua de 5 yardas. Retire las perlas antes de cortar y servir el pastel.

Blanca Mediana (6 mm)	*211-H-1990*
Blanca Pequeña (4 mm)	*211-H-1989*
Marfil Pequeña (4 mm)	*211-H-1983*

Sacos Perfumados/BolsasPara Obsequios
Rellenas de popurrí, velas, burbujas de aceite para baño y mucho más. 101 x 76 mm

Sólida	*1006-H-171*	*4/Paq.*
Translúcida	*1006-H-172*	*4/Paq.*
	1006-H-777	*Megapaquete/20*
Dorada	*1006-H-766*	*6/Paq.*
Plateada	*1006-H-767*	*6/Paq.*

Para Rellenar Los Regalos De Recuerdo De La Boda
Use estos caramelos clásicos y almendras para las fiestas de boda, celebraciones por nacimiento de bebés y demás ocasiones especiales. Son perfectos para rellenar todas las cajas de regalo y recipientes y para colocarlos en las mesas de la fiesta. Con la certificación Kosher.

Caramelos De Almohada
Bolsa de 10 oz.; aproximadamente 205 piezas.
Surtidas
1006-H-858

Almendras Jordan
Bolsa de 16 oz.; aproximadamente 100 piezas.
Surtidas
1006-H-779
Blanco *1006-H-778*

Círculos De Tul Tela de malla transparente para elegantes moños y lazos plisados.

Blanco
1005-H-1 25 Paq.

Organza
Diseño de borde festoneado en color blanco.
1005-H-23 12/Paq.

Plata Con Borde Lurex
1005-H-22 12 Paq.
Durado Con Borde Lurex
1005-H-21 12/Paq.

Recipientes Metálicos De Plata Para Obsequios
Silver-plated. Perfectos para mentas, almendras, popurrí y mas.

a. Cesta De Malla En Forma De Corazón Para Obsequios
88 mm de alto x 50 mm de ancho
1006-H-161

b. Cesta De Tejido De Malla Para Obsequios
88 mm de alto x 50 mm de ancho
1006-H-162

c. Cesta Redonda Para Obsequios
88 mm de alto x 50 mm de ancho
1006-H-159

d. Caja Redonda Para Obsequios
50 mm de alto x 50 mm de ancho
1006-H-164

e. Cesta En Forma De Flor Para Obsequios
88 mm de alto x 50 mm de ancho
1006-H-160

f. Caja En Forma De Corazón Para Obsequios
50 mm de alto x 50 mm de ancho
1006-H-163

Proyecto
dijes de boda

Use los dijes de boda para dar un bello toque personal a la decoración de su fiesta de regalos o boda. La selección de los diseños de los dijes, desde parejas de novios hasta campanas nupciales y pastel de boda, dan una apariencia festiva y encantadora a los obsequios, decoración de los lugares en la mesa y regalos.

Accesorios Para El Proyecto De Wilton:
- Dijes de boda
- Tarjetas para los lugares en la mesa
- Miniportarretratos de satín blanco
- Cajas hexagonales blancas
- Bolsas para obsequios

También:
- Cartulina ultrarresistente (para etiquetas de regalos y aros de servilletas)
- Cinta (para etiquetas de regalos

Herramienta Del Proyecto:
- Pistola encoladora

1. Usando la pistola encoladora en caliente, sujete el dije al objeto que usted desee como, por ejemplo, cajas para obsequios, portarretratos, bolsas para obsequios o tarjetas para lugares en la mesa, etiquetas de regalos hechas a mano o aros para servilletas. Deje secar completamente.

2. Como en cualquier proyecto en el que use cola caliente, tenga sumo cuidado cuando la esté aplicando. Aplique un pequeño punto de cola y deje que se extienda a medida que presiona el dije de boda contra la otra superficie, en lugar de aplicar una línea de cola que se puede derramar y arruinar su decoración.

3. Rellene las bolsas o cajas para obsequios antes de colocar el dije de boda. Entre algunas de las cosas apropiadas para llenar los recipientes de los obsequios se encuentran las velas recubiertas, caramelos para almohadas, popurrí, pequeños regalos como mancuernas o zarcillos.

Claudell

Dijes De Boda
Formas distinguidas que decoran sus regalos de boda, marcos y regalos.

Palomas	*1006-H-440*
Corazón	*1006-H-441*
Aros dobles De Boda	*1006-H-442*
Copas De Brindis	*1006-H-443*
Campanas De Boda	*1006-H-444*
Pareja De Novios	*1006-H-445*
Corazón Doble	*1006-H-446*

Bolsas Para Obsequios
Ideales para regalos más grandes como miniportarretratos
133 mm de alto x 76 mm de ancho x 50 mm de largo

Dorada	*1006-H-771*
Plateada	*1006-H-776*
Iridiscente	*1006-H-772*
Opalescente	*1006-H-775*

Cajas De Recuerdo
Las cosas buenas vienen en paquetes pequeños; estos hermosos recipientes contienen recuerdos para fiestas de soltera, bodas y celebraciones de aniversarios. Perfectos para mentas, almendras, popurrí y regalitos.

g. Hexágono Blanco
6.2 cm de altura x 3.1 cm de largo x 6.2 de ancho.
1006-H-155 4/Paq.
1006-H-516 20/Megapk

h. Hexágono Champaña
6.2 cm de altura x 3.1 cm de largo x 6.2 de ancho.
1006-H-156

i. Etiqueta De Corazón
5.6 cm de altura x 5.6 cm de largo x 5.6 de ancho.
1006-H-157 4/Paq.
1006-H-517 20/Megapk

j. Cofre Plateado
6.2 cm de altura x 5.6 cm de largo x 3.7 de ancho.
1006-H-153 4/Paq.

k. Cofre Dorado
6.2 cm de altura x 5.6 cm de largo x 3.7 de ancho.
1006-H-152 4/Paq.

l. Cofre Mármol
6.2 cm de altura x 5.6 cm de largo x 3.7 de ancho.
1006-H-151 4/Paq.
1006-H-515 20/Megapk

m. Almohada Plateada De Corazón
2.5 cm de altura x 7.5 cm de largo x 5.6 cm de ancho.
1006-H-150 4/Paq.
1006-H-557 20/Megapk

Proyecto
flores de porcelana

Las flores y hojas de porcelana dan un toque personal de elegancia a los accesorios de boda, regalos para celebraciones y decoración de los lugares en la mesa. Combine las flores con el esquema de colores de su fiesta.

Accesorios Para El Proyecto Wilton:
- Flores de porcelana
- Tarjetas para los lugares en la mesa
- Miniportarretratos de satín blanco
- Cajas plateadas en forma de corazón para caramelos de almohada
- Cajas hexagonales blancas
- Cajas de esmoquin
- Bolsas para obsequios

Herramienta Del Proyecto:
- Pistola encoladora

Instrucciones Del Proyecto:
1. Retire cuidadosamente las flores y las hojas de la cartulina del respaldo.
2. Usando la pistola encoladora en caliente, sujete la flor al objeto que usted desee como, por ejemplo, cajas para obsequios, portarretratos, bolsas para obsequios o tarjetas para los lugares en la mesa. Deje reposar la cola un minuto, luego sujete las hojas de porcelana alrededor de la flor. Deje secar completamente.
3. Como en cualquier proyecto en el que use cola caliente, tenga sumo cuidado al aplicarla. Aplique un pequeño punto de cola y deje que se extienda a medida que presiona la flor o la hoja contra la otra superficie, en lugar de aplicar una línea de cola que se puede derramar y arruinar su decoración.
4. Rellene las bolsas o cajas para obsequios antes de colocar las flores y las hojas. Entre algunas de las cosas apropiadas para llenar los recipientes para obsequios se encuentran las velas recubiertas, caramelos para almohada, popurrí, pequeños regalos como mancuernas o zarcillos.

Decore Sus Propios Motivos De Flores De Porcelana
Las flores delicadas y las hojas modeladas en porcelana real añaden encanto a los accesorios, regalos de recuerdo y artesanías. El Ramo incluye 12 flores y hojas de tamaño surtido; Petite incluye 6 flores y 12 hojas.

a. Ramo Blanco	*1006-H-758*	*12/Paq.*
b. Petite Blanco	*1006-H-765*	*18/Paq.*
c. Petite Hierba Doncella	*1006-H-761*	*18/Paq.*
d. Petite Lavanda	*1006-H-763*	*18/Paq.*
e. Petite Rosado	*1006-H-762*	*18/Paq.*
f. Petite Botón De Oro	*1006-H-759*	*18/Paq.*

Tarjetas Para Los Lugares En La Mesa
¡Úselas en todas las celebraciones de su vida!

Diseño Plateado De Doble Corazón	*1006-H-141*	*40/Paq.*
Grabado	*1006-H-145*	*40/Paq.*

Portarretrato De Satín
76 x 101 mm
1006-H-170

Claudell

Libros
y videos

¡NUEVO!

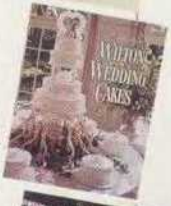
Pasteles De Boda De Ensueño
Una colección verdaderamente distinguida para la novia de hoy que refleja una nueva libertad en el diseño de pasteles de boda. Los Pasteles Wilton de boda de ensueño representan la colección más diversa y de mayor belleza que hayamos logrado hasta ahora. Más de 45 diseños con instrucciones completas, desde los elegantes pisos clásicos hasta pasteles llenos de colorido con encanto contemporáneo. Las tendencias nupciales más importantes de hoy en día también han llegado a nosotros como, por ejemplo, los pasteles individuales para invitados y los pasteles de centro de mesa para servir en cada mesa. Un suplemento desplegable especial ayudará a la novia a organizar la boda hasta el más mínimo detalle con ideas desde el presupuesto hasta las opciones florales. Libro de tapas blandas. 128 páginas a todo color.
908-H-101

¡NUEVO!

Celebraciones Nupciales
Puede crear una celebración nupcial coordinada con gran belleza eligiendo uno de los 8 temas espectaculares. Bridal Showers (Celebraciones nupciales) ayuda a la anfitriona de la celebración a organizarlo todo, desde los pasteles y regalos de boda hasta las decoraciones de las mesas en una presentación elegante y unificada para el disfrute de los invitados. Ofreciendo los temas favoritos para celebraciones de hoy en día, incluyendo sombrillas y corazones, colores cálidos como la plata y oro y el azul de hierba doncella, además de los diseños siempre populares de glorietas y querubines para una animada celebración nupcial. Cada proyecto viene con instrucciones completas y listas de productos para facilitarlo todo. Libro de tapas blandas. 20 páginas a todo color.
908-H-102

Bodas Wilton
Nuestro libro más completo para planificar y organizar su boda. Se explica cómo deben ser las bodas en jardín, las fiestas en el hogar o en hotel: desde los presupuestos hasta el diseño interior. La Guía de planificación en separata incluye una lista de comprobación y una agenda de 12 meses, además de consejos sobre cómo sacar el mayor provecho por su dinero. 25 diseños de pasteles con sus instrucciones. En rústica. 148 páginas.
908-H-115

Un Tesoro De Pasteles De Boda Wilton
La más exquisita colección de pasteles y adornos de boda. Refleja los más de 50 años de experiencia que tiene Wilton diseñando pasteles de boda. Desde el estilo victoriano hasta el contemporáneo.
En rústica,96 páginas.
908-H-105



Pasteles De Novia Wilton
Una presentación de lucimiento para muchos estilos favoritos de pastel de boda: victoriano, jardín campestre y contemporáneo. Incluye 27 diseños. Ideal para celebraciones grandes o íntimas. Los patrones e instrucciones completas y las guías de corte facilitan lograr el pastel de sus sueños. En rústica. 96 páginas.
908-H-110

Cómo Hacer Pasteles De Boda
Lecciones de incalculable valor sobre cómo diseñar y armar impresionantes pasteles de pisos para bodas, celebraciones, aniversarios y otras ocasiones especiales. En este video de 60 minutos de duración también se incluyen sugerencias para transportar y servir los pasteles.
VHS 901-H-128

Barbie

Claudell

A. Corona de Barbie™

Caramelo: *Molde Dreamtime Princess™ Barbie™, p. 212; molde de rosas y capullos, p. 141; Candy Melts® blanca, mezcla de colores pasteles (1 paquete de cada uno), p. 138; juego de colores de caramelo, palitos de chupetes de 203 mm, p. 140*

Color: *Rosa, p. 118*

También: *Libro de patrones 2001 (Corona), p. 104; papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; círculos blancos de tul, p. 166; juego de pinceles decorativos, p. 140; mangas decorativas desechables, p. 125; alambre de florista, bloque de manualidades de 152 mm de diámetro x 50 mm de alto, cartulina blanca, cola de manualidades, cuchillo de manualidades, tijeras*

Colores una pequeña porción de caramelo blanco derretido con color amarillo, usando los colores de caramelo; añada color de glaseado rosa al Candy Melts rosado. Moldee una variedad de caramelos usando el método de "pintura" (p. 114). Refrigérelos hasta que estén firmes; sáquelos del molde.

Trace el patrón de la corona en la cartulina y recórtela con las tijeras y el cuchillo de manualidades. Repita el proceso con el papel aluminio. Pegue el papel aluminio a la cartulina con la cola para manualidades. Pegue entre sí los extremos de la corona. Coloque el bloque de manualidades dentro de la corona ya armada. Para hacer las borlas de tul: Coloque los círculos de tul en una superficie plana. Una entre sí los bordes del círculo de tul y sujételos con alambre en la parte inferior de la borla; deje un trama de alambre adicional para insertarlo en la base del bloque de manualidades; haga aproximadamente 20 borlas.

Corte los palitos de chupetes en tamaños intercalados e insértelos en el bloque de manualidades. Inserte las borlas de tul. *1 porción cada uno.*

B. La princesa más linda de todas

Molde: *Dreamtime Princess™ Barbie™, p. 212*

Boquillas: *3, 12, 16, 103, 352, p. 126-129*

Colores: *Glaseado de 4 colores para Barbie™/juego de aropeles, p. 212*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Clavo para flores No. 7, p. 124; merengue en polvo, p. 113; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; Cajas de pastel, juego de esterillas para fiestas, p. 212*

Con anterioridad, use glaseado real y el clavo para flores para hacer 31 rosas rosadas con la boquilla 103 y las bases con la boquilla 12. Haga flores adicionales para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Glasee fijas las áreas de los lados, el fondo y la mitad amarilla de la falda. Trace los contornos de la falda usando la boquilla 3; rellene en estrellas con la boquilla 16. Coloque el molde de la cara sobre la falda y presione firmemente dentro del glaseado. Haga el borde superior en rosetas con la boquilla 16. Usando la misma boquilla añada el borde inferior en conchas; coloque las rosas con las hojas hechas con la boquilla 352 alrededor del borde; añada hojas hechas con la boquilla 352. Usando la boquilla 3 haga el mensaje. *12 porciones.*

www.wiltonyearbook.com

Vea como hacer una rosa a la manera de Wilton, en la Internet.

BARBIE es una marca registrada propiedad de Mattel, Inc. y usada con permiso de Mattel, Inc. ©2000 Mattel, Inc. – Reservados todos los derechos

Conchas Festoneadas
5 cm.
1006-H-28
4/Paq.

Cajas De Corazones De Filigrana
5,5 cm.
1006-H-21
4/Paq.

Gorrito De Encaje
10,5 cm de ancho.
1006-H-51

Cajas De Smoking
10 cm de altura.
1006-H-514
Megapk./10

Copas De Champaña
5 cm de altura.

Plata	*1006-H-103*	*4/Paq.*
Transparente	*1006-H-105*	*4/Paq.*

Anillos De Aniversario
2 cm de diámetro.

Plata	*1006-H-20*	*12/Paq.*
Plata	*1006-H-101*	*48/Paq.*
Dorado	*1006-H-19*	*12/Paq.*
Dorado	*1006-H-100*	*48/Paq.*

Acento De Hoja De Perla
Moño de tul de 14 cm con "perlas".
211-H-1125

Acento De Moño Floral
Moño de tul de 14 cm con suaves flores y rocíos de "perlas".
211-H-1011

Ramilletes De Flores

Exquisitos detalles florales y decorativos para personalizar la celebración de su boda. Añádalos a copas de brindis, centros de mesa, adornos, traje de novia, etc. Los adornos hechos a mano incluyen flores de tela y satén, cintas, perlas de imitación.

Palomas Sobre Un Tallo
3 cm de ancho
1006-H-18
6/Paq.

Corazones "De "Perla"
11.2 cm de largo
1006-H-35
6/Paq.

"Perla"
10 cm de largo
1006-H-31
4/Paq.

Estambres
7,5 cm
1006-H-30
12/Paq.

Cestas Redondas
5 cm De Altura
1006-H-113
4/Paq.

Carritos De Flores
11,5 cm.
1006-H-24 *2/Paq.*

Cisnes En Perla
7,5 cm De Altura.
1006-H-108
4/Paq.

Perla Blanco Lirio
22..5 cm de largo
1006-H-503 *12/Paq.*

Flores De Manzana
30 cm de largo
1006-H-502

Lirio Colgante
20 cm de largo
1006-H-501 *3/Paq.*

Perla Perla
20 cm de largo
1006-H-506 *12/Paq.*

Claudell

Ramos De Rosas
Ramos más pequeños de flores, llenos de rosas y hojas de tela. Vienen con los tallos envueltos para poder sujetarlos cómodamente. Los ramos de color blanco y marfil tienen toques perlados. 20 cm de diámetro.

Rosa Blanca	***Rosa Marfil***	***Rosa Blanca/Verde***
1006-H-553	*1006-H-554*	*1006-H-555*

Hojas Artificiales

Lucen tan naturales. Hechas de tela blanca o verde, papel aluminio dorado o plateado. Añádalas a los adornos, centros de mesa, arreglos florales de la novia, recuerdos de boda. 1005-.

Blanco
4,7 cm de ancho
1005-H-7565
72/Paq.

Verde
3 cm de ancho
1005-H-7570
72/Paq.

Verde
4,7 cm de ancho
1005-H-7555
72/Paq.

Dorada
3 cm de ancho
1005-H-6712
144/Paq.

Triple Verde
5 cm Tallo de 7.5 cm.
1005-H-402
12/Paq.

Dorada
4,7 cm de ancho.
1005-H-6518
144/Paq.

Plateada
3 cm de ancho.
1005-H-6720
144/Paq.

Plateada
4,7 cm de ancho.
1005-H-6526
144/Paq.

Hojas De Perla
Tul bordeado de "perla" realzado con una sola flor. 5,5 cm de largo.
211-H-1201
2/Paq.

Decoración
accessorios

Campanas De Filigrana*
Bello detalle floral

5,5 cm	*5 cm*	*2,5 cm*
1001-H-9439	*1001-H-9422*	*1001-H-9447*
6/Paq.	*6/Paq.*	*12/Paq.*

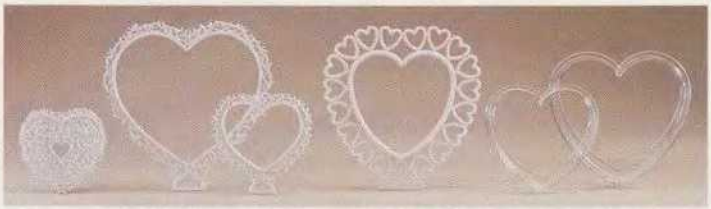
*Ribbon not included.

Campanas Con Confeti Brillante*
Una adición resplandeciente.

5 cm	*2,5 cm.*
1007-H-9088	*1007-H-9061*
6/Paq.	*12/Paq.*

Campana Escarchadas Blancas*
Para adornos, pasteles y tratamientos florales. 1,5 cm de altura.
1006-H-36 *6/Paq.*

Pedestal De Figuras Florales
Combine flores frescas o de seda y su figura central para una bella presentación. Es perfecto para todas las ocasiones: celebraciones de novios, aniversarios, graduaciones, comuniones, cumpleaños y debuts de quinceañeras. Tamaño total: 13 cm de altura x 15 cm de ancho; la cara superior del pedestal es un cuadrado de 8 cm. *113-H-3304*



Corazones De Encaje
9,5 cm
1004-H-2306
12/Paq.

Marcos De Corazón Filigrana

18 x 16,5 cm	*205-H-1501*	*3/Paq.*
10 x 10 cm	*205-H-1527*	*3/Paq.*

Corazón De Alfofar
18 x 16,5cm.
205-H-1006 *3/paq*

Corazones Acristalados

11 cm	*205-H-1672*
14 cm	*205-H-1674*

Arco Floral
bella vitrina para su figura central, cubierta con exuberantes flores. Altura: 25,5 cm. Base 12 cm de diámetro.
210-H-1987

Circulos De Encaje
Refugio en encaje para su figura central, en tul y con una campana resplandeciente. Altura: 25,5 cm. Base: 12 cm de diámetro.
210-H-1986

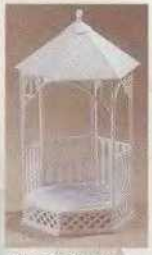
claudel

Ventanas De Capilla
El conjunto de ventanas iluminadas desde atrás añade un efecto de luz trémula. Úselas con la base oval (que se muestra en la p. 155) o por sí solas. 16,5 x 13 x 2,5 cm de fondo.
205-H-3060

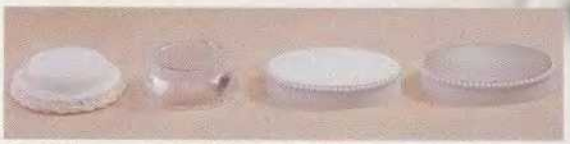
Torbellino Filigrana
10 x 5,5 cm
1004-H-2100
12/Paq.

Volutas
7 x 3 cm
1004-H-2801
24/Paq.

Anillos Dobles De Boda
9 cm de diámetro
201-H-1008



Juego De Glorieta
Plástico fácil de armar. 13 x 23 cm.
205-H-8298 *6/Juego*



Base Floral
Altura: 4 cm
Base: 12 cm de diám.
201-H-1815

Base Acristalada
Altura: 4,5 cm.
Base: 11,5 cm de diám.
201-H-1450

Base Oval
Borde en cuentas
11,5 cm x 15 cm
201-H-420

Base Oval Con Aspecto De Espejo
Cree su propio adorno con esta bella base con reflejos. Robusto diseño de una sola pieza sostiene figuras centrales grandes, flores y mucho más. Altura: 3 cm. Base: 11,5 cm de diámetro.
201-H-529

Base Floral En Volutas
Complemento de rica textura para su figura central. Altura: 6 cm. Base: 11,5 cm de diámetro.

Blanco	***Marfil***
201-H-1303	*201-H-305*

Base De Corazones Románticos
2 piezas, 2 tamaños de base, ambas con 3.7 cm de altura.

Base: 12 cm de Diámetro (Regularo)	***Base: 8 cm de Diámetro (Pequeña)***
201-H-7332	*201-H-7847*

Querubines A Presión
Acento en 13 y 18 cm. Columnas griegas. Altura: 9 cm.
305-H-4104 4/Paq.

Pilares De Cupidos Danzantes
Ideal para pasteles del Día de los enamorados o pasteles de celebración de bodas. Altura: 14 cm. *303-H-1210 4/Paq.*

Trio Musical
Armonioso acento de boda. Cada uno tiene 7,5 cm de altura.
1001-H-368 3/Paq.

Arpistas Celestiales
Tocando la cuerda perfecta. 9 cm de altura.
1001-H-7029 4/Paq.

Querubines PortatarJetas
También son bonitos marcadores de lugar. (No se incluyen las tarjetas.) 4 x 8,5 x cm de altura
1001-H-9374 4/Paq.

Angelito
Adición celestial. 5 x 7,5 cm.
1001-H-504 6/Paq.

Dúo De Angeles
Caprichos al vuelo. 5 cm cada uno.
1001-H-457 2/Paq.

Querubin Juguetón
Contagiando la dicha nupcial. Altura: 13 cm
1001-H-244

Tuente Con Querubin
Bella cuando se le realza con "agua" coloreada con piping gel y flores. 10 cm de altura.
1001-H-9380

Mariposas De Satin Grande (alas dobles)
Adorno delicado y elegante para pasteles.
1006-H-808 2/Paq.

Claudell

Palomas Iridiscentes
Resplandecientes palomas, 5 cm de ancho.
1002-H-509 6/Paq.

Palomas En Oropel
Revestidas con oropel no comestible. 5 x 4 cm.
1006-H-166 12/Paq.

Palomitas
Elegantes sobre pasteles o adornos de boda. 5 x 4 cm.
1002-H-1710 12/Paq.

Piqueta De paloma Crystalique™
15,5 cm de altura x 9 cm de ancho.
1001-H-3303

Piqueta Mariposa Crystalique™
15,5 cm de altura x 9 cm de ancho.
1001-H-873 2/Paq.

Juego De Cisnes De Cristal
Cisnes que encajan pico con pico formando un corazón con sus cuellos y cabezas.
Altura: 76 mm Base: 56 mm
202-H-413 2/Paq.

Juego De Cisnes Pequeños De Cristal
Altura: 50 mm Base: 44 mm
202-H-414 2/Paq.

Pajaritos Cantores
Una nota de gracia y donaire. 5,5 cm. *1316-H-1210 4/Paq.*

Pájaros Enamorados Besándose
Romance pico a pico. Una pieza, 14 cm de altura.
1002-H-206

Palomas De Amor
Este devoto dúo logra el acabado perfecto. 10 x 7 cm.
1002-H-1806 2/Paq.

Desplegar
de pastel y accessorios

Soporte Para Pasteles De Velas
- La magia de las velas realza la belleza de su pastel
- Románticos torbellinos de volutas y corazones
- Tamaño ideal para bodas más pequeñas

Este simple y gracioso diseño está reforzado con una barra para dar mayor sostén. El robusto diseño de metal esmaltado sostiene hasta 20 kg. Es ideal para tres pasteles de piso sostenidos por una placa separadora de 35,5 cm. El soporte tiene 54,5 cm de diámetro (33,5 cm en el área central del pastel) x 12,5 cm de altura y usa velas estándar de 2 cm. Nuestros juegos de velas terminadas en punta, mostradas en las páginas 160-162, complementan perfectamente este soporte. (No se incluyen las placas ni las velas.)
307-H-871

Soporte Para Pastel De Jardín
- Fascinantes volutas que son perfectas para lores y vegetación
- Soportes satélites opcionales le permiten expandir el número de porciones

Nuestros bellos soportes para pasteles de jardín reflejan la apariencia de hierro forjado que se ve en muchos jardines formales. Simplemente coloque los pasteles sobre las placas y póngalas sobre el soporte. El soporte metálico pintado tiene 58,5 cm de altura x 56 cm de ancho y usa placas separadoras estándar de 25, 35,5 y 40,5 cm. Los soportes satélites de jardín se muestran individualmente abajo.
307-H-860

Soporte Satélite De Pastel De Jardín
Traslade el motivo de jardín a otros pasteles. El soporte pintado de metal sostiene una placa separadora de 30,5 cm.
307-H-861

Juego De Soportes De Pastel De Pisos Flotantes
- Presenta los pisos con una graciosa apariencia flotante
- El soporte posterior es ideal para añadir adornos florales o adornos de cintas
- Ideal para bodas de modesto tamaño

Sus invitados serán cautivados por la fascinante ilusión de pisos decorados suspendidos en medio del aire. El juego incluye un soporte alto metálico de 43 cm; placas separadoras uniformes de 20, 30,5 y 40,5 cm; instrucciones.
307-H-825 4/juego

Ofrecemos Placas Adicionales
(Las mismas placas del juego de divisores transparentes de pastel.)

20 cm	*302-H-9749*
30 cm	*302-H-9765*
40,5 cm	*302-H-9780*

Juego De Divisores Cristalinos De Pasteles
- Chispeantes patas transparentes en espiral para complementar su pastel con gran belleza.
- Diseñados para pasteles de varios pisos en forma de torre de 15 cm a 40,5 cm de diámetro.
- Se combinan elegantemente con los accesorios acristalados de Wilton

Las patas plásticas transparentes en espiral penetran en el pastel y descansan en la placa (no hacen falta espigas de plástico). Incluye placas separadoras plásticas de 15, 20, 25, 30, 35 y 40,5 cm más 24 patas.
301-H-9450
30/juego

Placas Adicionales Disponibles:

15 cm	*302-H-9730*
20 cm	*302-H-9749*
25 cm	*302-H-9757*
30 cm	*302-H-9765*
35 cm	*302-H-9773*
40,.5 cm	*302-H-9780*

Patas En Espiral De 19 cm
303-H-9794 4/Paq.

Patas En Espiral De 23 cm
Añada más altura a sus pasteles de pisos.
303-H-977
4/Paq.

Soporte Para Pastel De Aiso Alto
¡Nuestro majestuoso soporte para pastel de piso alto está a la altura de la ocasión y presenta su pastel con la mejor imagen posible! El estilo opcional Lady Windemere de diversos pasteles pequeños formando el piso de base agrega un distintivo diseño Wilton a su pastel de boda.

Juego Básico
Para sus pasteles de hasta 6 pisos de altura. Estas lindas placas con aspecto de encaje realzan cada diseño de pastel y sostienen pisos de 15 a 40 cm de diámetro. Más fáciles de armar que la construcción en pilares, las columnas centrales contorsionadas y entrelazadas y las sólidas placas intercambiables garantizan firme estabilidad. El juego incluye 5 columnas contorsionadas separadas de 16.2 cm de altura con un perno en el fondo y otro en la parte superior; una placa de base con patas de 45.5 cm; placas separadoras de 20, 25, 30, 35 y 40.5 cm (intercambiables, excepto la placa de base con patas). Hechas de plástico.
304-H-7915 Juego/13

Piezas De Repuesto
Tuerca Con Tapa De La Columna Superior *304-H-7923*
Perno De La Columna Inferior *304-H-7941*

Placas Adicionales

20 cm	*302-H-7894*
25 cm	*302-H-7908*
30 cm	*302-H-7924*
35 cm	*302-H-7940*
40.5 cm	*302-H-7967*
45.5 cm	*302-H-7983*

Columnas Adicionales

16.5 cm	*303-H-7910*
19 cm	*304-H-5009*
33.7 cm	*303-H-703*

Patas Encoladas Para Placas
Convierte una placa separadora de 35 cm ó 40,5 cm en una placa de base con patas. Ordene 6 patas para cada placa.
304-H-7930

Tubo Sacacentros De Pastel
Una herramienta esencial que remueve fácil y limpiamente el centro de los pisos del pastel al utilizar columnas de soporte de piso alto. Refrigere el pastel antes de usarlo. El borde dentado retira el centro del pastel con un empujón. Se limpia fácilmente.
304-H-8172

Para Un Efecto De Piso Alto Estilo Lady Windemere (por Soporte Para Pastel De Aiso Alto)
Agrega fácilmente 4 pasteles de base a su pastel de piso alto. Esta base de 4 brazos puede utilizarse con cualquier placa del juego básico de placas, excepto la placa de base con patas de 45.5 cm. Pueden añadirse hasta 3 pisos escalonados a las columnas centrales. Uso una base de 4 brazos de 50 cm de diámetro con 4 sujetadores estabilizadores. Columna de 34.2 cm, perno de la columna inferior, perno de base y cuatro placas de 30 cm.

Base De 4 Brazos Estilo Lady Windemere
Incluye el perno de la base.
304-H-8245

Perno Adicional De Base
304-H-8253

Anillo Separador SiemPre Y Para La Eternidad
Añada fácilmente un toque distintivo a los pasteles de pisos. Úselo con cualquier juego de Placas Separadoras Wilton de 25 cm. No hacen falta pilares. Hechos de resina sumamente pulida y bellos detalles. Altura 7,5 cm; Diámetro 23 cm.
303-H-813

Anillo Separador De Encaje
Un hermoso diseño de corazones y volutas separa los pisos del pastel con romántica elegancia. Hace juego con el Soporte Candlelight de pastel. Úselo con cualquier juego de placas separadoras Wilton de 25 cm, no se necesitan pilares. Hecho de metal resistente y esmaltado. Altura: 7.5 cm; diámetro: 22.5 cm.
303-H-816

Soporte Superresistente De Pastel
- Hecho para pisos de base pesada – sostiene un pastel de hasta 90 kilos
- Sutil diseño grabado
- Con salientes por debajo para mayor resistencia

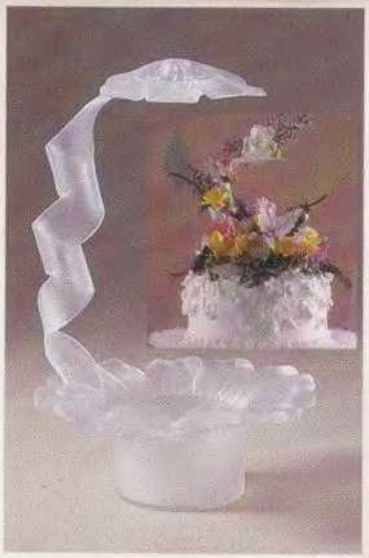
Usted puede estar seguro de que su piso de amplia base tendrá estabilidad si está sostenido por nuestro soporte reforzado. Hecho de poliestireno superresistente.
Altura: 7 cm. Diámetro: 45,5 cm
307-H-1200

Los colores y la belleza de las flores dan un toque romántico al día de la boda. La decoración de pasteles de boda con flores frescas es tan popular hoy en día como en la época Victoriana del siglo XIX, cuando los arreglos llenos de flores comenzaron a dominar en los diseños de los pasteles de boda. Las flores son una forma natural de decoración que expresan el tema de la boda en muchas de las celebraciones especiales desde la iglesia hasta la fiesta nupcial. Con la ayuda de estos accesorios florales exclusivos de Wilton, sus flores de boda lucirán bellas como centros de mesa en las mesas de los invitados, como arreglos para el pastel y ramos para su familia e invitados.

Floras
frescas accessorios

Oasis Floradell

Anillo Para Flores
Póngalo en la base de la fuente Kolorbo. 32 x 5 cm de diámetro x 5 cm de alto. Plástico.
306-H-435



Florero Crystalique™ De Flores Frescas Con Arco En Cinta
Los lazos en cinta adornan este diseño bellamente escarchado y permiten la caída en cascada de flores naturales o de seda. La base está diseñada para insertarse en la capa del pastel después de marcar y adornar. Altura: 19 cm. Base: 14 cm de diámetro
113-H-3303

PedesTal De Figuras Florales
Combine flores frescas o de seda y su figura central para una bella presentación. Es perfecto para todas las ocasiones: celebraciones de novios, aniversarios, graduaciones, comuniones, cumpleaños y debuts de quinceañeras. Tamaño total: 13 cm de altura x 15 cm de ancho; la cara superior del pedestal es un cuadrado de 8 cm.
113-H-3304

Recipiente Acristalado
11,5 cm de diámetro.
4 cm de fondo.
205-H-1404

Soporte De Flores Frescas Y Velas Crystalique™/ Portapareja
Su bouquet floral y la vela o pareja lucen fabulosos acompañados con la fresca textura de esta base acristalada. Altura: 13 cm. Base 5 cm de diámetro.
120-H-3303

Soporte De Flores Frescas
Se inserta fácilmente bajo los pisos del pastel para sostener flores en cascada, ramas, ramilletes de perlas, moños de tul y mucho más. Úselo como un oasis floral para mantener la apariencia fresca de las flores.
205-H-8500 2/Paq

Picos De Flores
Llénelos con agua, insértelos en el pastel, añada las flores. Permite insertar con seguridad tallos o alambres en el pastel. 7,5 cm de altura.
1008-H-408 12/Paq.

Juegos
de pilares y placas

Juegos De Separadoras Clásicas
Majestuosos pilares griegos y placas de orilla festoneada crean un hermoso entorno para todos los pasteles de piso. Los juegos incluyen 2 placas Decorator Preferred, 4 pilares y 4 estacas.

Juego De Placas De 15 cm Pilares De 7,5 cm
2103-H-639 10/juego

Juego De Placas De 20 cm Pilares de 13 cm
2103-H-256 10/juego

Juego De Placas De 25,5 cm Pilares De 13 cm
2103-H-108 10/juego

Juego De Placas De 30,5 cm Pilares De 13 cm
2103-H-124 10/juego

Juegos De Separadoras Acristaladas
Juegos únicos que añaden una altura majestuosa y un aspecto resplandeciente a los pasteles. Cada juego incluye dos placas y cuatro pilares acristalados con contorno.

Juego De Placas De 18 cm; Pilares De 7,5 cm
301-H-1507 6/juego

J./Placas De 23 cm; Pilares De 13 cm
301-H-1509 6/juego

J./Placas De 28 cm; Pilares De 13 cm
301-H-1511 6/juego

J./Placas De 33 cm; Pilares De 18 cm
301-H-1513 6/juego

J./Placas De 43 cm; Pilares De 35 cm (Mostrados Arriba)
El estilo y la altura ideales para usarlas con las Fuentes Kolor-Flo (mostrado en la pg. 176).
301-H-1387

Juego De Separadoras Con Arco
Crean una impactante impresión cuando se usan con la fuente Kolor-Flo (mostrada en la p. 176. Incluye: 6 columnas con arco de 33 cm, dos supersólidas placas separadoras redondas Decorator Preferred® de 46 cm y seis querubines angelicales que se fijan a las columnas con glaseado real o cola.
301-H-1982 14/juego

Juego De Separadoras De Querubines De Cosecha
Un entorno idílico para su pastel romántico. Los pilares se unen a presión en las placas para tener un sólido apoyo. El juego incluye cuatro pilares de Querubín de Cosecha y dos placas separadoras de 23 cm (la placa inferior tiene un diámetro total de 30,5 cm).
301-H-3517 6/juego

Juego De Separadoras Con Columnas Romanas
Incluye seis columnas romanas de 35 cm y dos sólidas placas separadoras redondas Decorator Preferred de 46 cm. Hacen un juego adorable con la Fuente Kolor-Flo (mostrada en la pg. 176)
301-H-1981 8/juego

Espigas Plásticas De Soporte
De plástico hueco ultrarresistente, estas espigas brindan un soporte higiénico a todos los pasteles de pisos. Longitud: 32 cm. Diámetro: 2 cm.
399-H-801 4/Paq.

Espigas De Madera De Soporte
Corte y afile con fuertes tijeras y cuchillo. Longitud: 30,5 cm. Diámetro: 0,6 cm.
399-H-1009 12/Paq.

Estacas Plásticas
Protección adicional para los pasteles en pisos; las estacas aseguran que los pisos de pasteles y las placas separadoras sobre los pasteles se mantengan en su sitio. Las estacas no añaden soporte; apoye el pastel correctamente con espigas de soporte antes de usar las estacas. Longitud: 10 cm.
399-H-762 12/Paq.

Juego De Placas Y Pilares Griegos
Una colección de lujo y al mismo tiempo económica para el decorador de pasteles que se lo toma en serio. Placas separadoras Decorator Preferred con bordes festoneados y pilares de 13 cm. Incluye dos piezas de placas de 15, 20, 25,5, 30,5, 35,5 cm. 20 pilares griegos y 24 estacas.
301-H-8380 54/juego

¡Wilton Lo Hace Mejor!
Sólo las placas separadoras Decorator Preferred® tienen la construcción de círculos de fuerza para soportar en forma pareja los pisos más pesados. Vea cómo los círculos de fuerza impiden que los pisos se hundan o se desbaraten...

Find out more...
www.wiltonyearbook.com

Wilton

Pilares y placas

Placas Separadoras Decorator Preferred®
Nuestras mejores y más resistentes placas separadoras con la estabilidad y la belleza que anhelan los decoradores dedicados.
- Irrompibles ¡garantizado!
- Fácil identificación de tamaño
- Su construcción Círculos de Fuerza soporta parejamente todo el pastel
- Reverso uniforme
- Encantadores bordes festoneados

6 in.	302-H-6	**10 in.**	302-H-10	**14 in.**	302-H-14
7 in.	302-H-7	**11 in.**	302-H-11	**15 in.**	302-H-15
8 in.	302-H-8	**12 in.**	302-H-12	**16 in.**	302-H-16
9 in.	302-H-9	**13 in.**	302-H-13	**18 in.**	302-H-18

Placas Individuales Desechables Baker's Best®
La opción perfecta para los decoradores atareados - ¡úselas sólo una vez y tírelas! Use estas sólidas placas con pilares y anillos ajustables de pilares mostrados. Plástico reciclable.

6 in.	302-H-4000	**10 in.**	302-H-4004	**$2.89**
7 in.	302-H-4001	**12 in.**	302-H-4006	**$3.79**
8 in.	302-H-4002	**14 in.**	302-H-4008	**$4.89**
9 in.	302-H-4003			

Placas Acristaladas
Deslumbrantes presentaciones transparentes para su pastel. Úselas con los pilares acristalados.

18 cm	302-H-2013
23 cm	302-H-2035
28 cm	302-H-2051
33 cm	302-H-2078
***43 cm**	302-H-1810

*Úselas sólo con los pilares acristalados de 35 cm.

Placas Separadoras Cuadradas

18 cm	302-H-1004
23 cm	302-H-1020
28,5 cm	302-H-1047
33 cm	302-H-1063

Decorator Preferred® Placas Separadoras En Corazón

20 cm	302-H-60
25 cm	302-H-61
29 cm	302-H-62
35,5 cm	302-H-63
40,6 cm	302-H-64
45,7 cm	302-H-65

Placas Separadoras Ovales

21,5 x 15 cm	302-H-2130
29 x 21,5 cm	302-H-2131
37 x 27 cm	302-H-2132

Placas Separadoras Hexagonales

18 cm	302-H-1705
25,5 cm	302-H-1748
33 cm	302-H-1764
40,5 cm	302-H-1799

Pilares Acristalados
Combínelos con las placas acristaladas y el Juego de Escalera y Fuente de Cristal.

7,5 cm	
303-H-2171	4/Paq.
13 cm	
303-H-2196	4/Paq.
18 cm	
303-H-2197	4/Paq.
***35 cm**	303-H-2242

*Se vende individualmente. Uselo sólo con la placa de cristal de 43 cm mostrada.

Pilares Desechables Con Anillos

18 cm	303-H-4000 4/Paq.
23 cm	303-H-4001 4/Paq.

Pilares "Ocultos"
Diseñados para separar ligeramente los pisos de pastel y crear la ilusión de que están flotando. Se insertan en los pisos como espigas de soporte, se adaptan a todas las placas separadoras blancas, salvo las placas Tall Tier, Trimmable; son de plástico hueco. Altura 15 cm.
303-H-8 4/Paq.

Pilares Griegos
Con elegantes volutas y ribetes.

7,5 cm	
303-H-3606	4/Paq.
13 cm	
303-H-3703	4/Paq.
18 cm	
303-H-3705	4/Paq.

Pilares Con Picos Griegos
Insértelos simplemente en el pastel para que descansen en la placa separadora o el círculo de pastel debajo. El fondo de amplio diámetro añade mayor estabilidad.

13 cm	303-H-3708 4/Paq.
18 cm	303-H-3710 4/Paq.
23 cm	303-H-3712 4/Paq.

Columnas Con Celosía
Atractivos diseños inspirados en la jardinería.

7,5 cm	303-H-2131 4/Paq.
13 cm	303-H-2151 4/Paq.
33 cm	303-H-2113

Pilares Acristalados Con Picos
Insértelos en el pastel para hacerlos descansar sobre la placa separadora o el círculo de pastel debajo. Duplique los círculos de pastel para lograr un soporte extra.

18 cm	
303-H-2322	4/Paq.
23 cm	
303-H-2324	4/Paq.

Pilares Con Arco
Inspirados en el estilo griego con soporte arqueado.

10,5 cm	
303-H-452	4/Paq.
16,5 cm	
303-H-657	4/Paq.
33 cm	
303-H-9720	2/Paq.

Columnas Romanas
Bellos pilares que pueden usarse con placas de 40.5 y 45.7 cm y la fuente Kolor-Flo.

25,5 cm	
303-H-8136	2/Paq.
35 cm	
303-H-2130	2/Paq.

Pilares En Cisne
Estos pilares griegos con románticas bases de cisne añadengracia a su obra maestra.
Altura 10 cm.
303-H-7725 4/Paq.

Querubín Insertado
Acento en los pilares griegos de 13 y 18 cm. Altura 9 cm.
305-H-4104 4/Paq.

Pilares De Cupidos Danzantes
Ideal para pasteles del Día de los enamorados o pasteles de celebración de bodas. Altura: 14 cm. 303-H-1210 4/Paq.

Claudell

Fuente de pastel

Fuente Kolor-Flo
Esta fuente de calidad profesional luce espectacular con cada diseño de pastel de pisos. El agua cae en espléndida cascada desde tres niveles; simplemente quite los niveles superiores para hacer una fuente más pequeña. Un complejo sistema de luces con dos bombillas da mayor brillo. Úsela con placas de 35,5 cm o más, pilares de 33 cm o más para la cascada más alta. Se coordina con nuestro juego de placas acristaladas de 43 cm, pág. 180 el recipiente plástico de fuente tiene 25 cm de diámetro. 110-124V, motor de corriente alterna con cable de 1,65 m. Bombea el agua eléctricamente. Información sobre instrucciones y piezas de repuesto.
306-H-2599

Piezas De Repuesto Para La Fuente Kolor-Flo

Bomba	*306-H-1002*
Pistón	*306-H-1029*
Soporte De Bomba/Bombilla	*306-H-1037*
Portalámparas	*306-H-1045*
Bombilla	*306-H-1053*
Conector De Cascada/Bomba	*306-H-1088*
Interruptor Del Flotador	*306-H-1096*
Cascada Superior	*306-H-1118*
Cascada Del Medio	*306-H-1126*
Cascada Inferior	*306-H-1134*
Recipiente	*306-H-1142*
Base Inferior	*306-H-1169*

Uego De Cascada Para La Fuente Kolor-Flo
Se muestra arriba en los pasteles. Las formas abovedadas redirigen el flujo del agua sobre su superficie en chorros continuos. El juego incluye 4 piezas de 6, 11, 20 y 29 cm de diámetro (la fuente kolor-flo se vende por separado).
306-H-1172 4/juego

Fuente De Ensueño
Económica fuente en diseño transparente realza cualquier pastel en pisos. Flujo ajustable y uniforme de agua. Úselo con placas de 35.5 cm o más. Silencioso motor de 125-250 VCA con cable de 71 cm. Se incluyen instrucciones para su montaje. Altura: 30 cm. Diámetro: 25 cm.
306-H-2000

Piezas De Repuesto Para La Fuente De Ensueño

Bombilla	*306-H-1790*
Juego De Cascada	*306-H-1791*

Claudell

Escalaras y puentes

Anillo Para Flores
Póngalo en la base de la fuente kolor-flo. 32 x 5 cm de diámetro x 5 cm de alto. Plástico.
305-H-435

Puente De Cristal Y Primoroso Juego De Escaleras
Incluye dos escaleras (42,5 cm de largo) y una plataforma (12 x 12,7 cm). Plástico.
205-H-2311
3/juego

Una Escalera Unicamente
205-H-2315

Puente De Filigrana Y Juego De Escaleras
Ponga un puente entre pisos exuberantes. Incluye dos escaleras (41,2 cm de largo) y una plataforma (10,7 cm x 12,7 cm). Plástico.
205-H-2109
3/juego

Una Escalera Unicamente
205-H-1218

Juego De Pastel De Catedral
Incluye 5 piezas blancas de iglesia fáciles de armar, 4 soportes blancos de plástico de pastel, una ventana de iglesia que puede iluminarse desde adentro. La abertura en la torre tiene 21,5 cm de altura x 6 cm de ancho.
2104-H-2940

Cartones para pasteles y adornos

Su pastel tendrá una apariencia insuperable si lo presenta con cartones para pasteles, mantelitos y adornos con volantes de calidad Wilton.

Ruffle Boards® (Cartones Con Volantes)

Cartones para pasteles listos para usar y olanes todo en uno. Cartones blanqueados y olanes totalmente blancos para complementar cualquier pastel.

20 cm (Para Pastel Redondo De 10 cm)	*415-H-950*
25 cm (Para Pastel Redondo De 20 cm)	*415-H-960*
30 cm (Para Pastel Redondo De 25 cm)	*415-H-970*
35 cm (Para Pastel Redondo De 30 cm)	*415-H-980*
40,5 cm (Para Pastel Redondo De 35 cm)	*415-H-990*
45,5 cm (Para Pastel Redondo De 40,5 cm)	*415-H-1000*

Círculos Para Pastel

Cartón corrugado para mayor fuerza y estabilidad

15 cm De Diámetro	*2104-H-64*	*10/Paq.*
20 cm De Diámetro	*2104-H-80*	*12/Paq.*
25 cm De Diámetro	*2104-H-102*	*12/Paq.*
30 cm De Diámetro	*2104-H-129*	*6/Paq.*
35 cm De Diámetro	*2104-H-145*	*6/Paq.*
40,5 cm De Diámetro	*2104-H-160*	*6/Paq.*

Tuk-N-Ruffle (Olán)

Un bello toque que se fija al borde de su bandeja de servicio o cartón con glaseado real o cinta adhesiva. Rollo de 18 metros por caja.

Blanco	*802-H-1008*
Paquete de 1.8 m Blanco	*802-H-1991*

Tabla de Conversión De Los Tuk-N-Ruffle

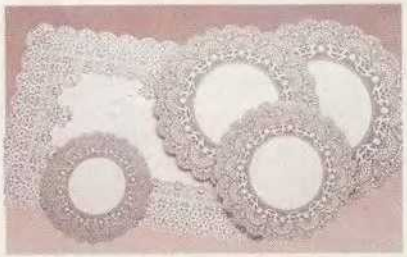
Encuentre abajo el tamaño del cartón para pasteles y corte la cantidad sugerida

Cartón Para Pasteles		Tuk-N-Ruffle
Redondos	20 cm	67 cm
	25 cm	91 cm
	30,5 cm	109 cm
	35,5 cm	122 cm
	40,5 cm	142 cm
	45,5 cm	157 cm
Rectangulares	17,5 x 27,5 cm	101,5 cm
	22,5 x 33 cm	122 cm
	27,5 x 38 cm	142 cm
	30,5 x 40,5 cm	162 cm
Ovalados	19 cm	53 cm
	27,5 cm	76 cm
Cuadrados	15 cm	71 cm
	20 cm	91,5 cm
	25 cm	111 cm
	30,5 cm	132 cm
	35,5 cm	152 cm
	40,5 cm	172 cm
Hexagonales	15 cm	53 cm
	20 cm	76 cm
	30,5 cm	116,5 cm
	38 cm	137 cm
	39 cm	99 cm
	42 cm	122 cm

Cartones Para Pasteles

Los pasteles con forma lucen mejor en cartones cortados a la medida. Cartón resistente corrugado de generoso tamaño en formas rectangulares. Perfectos para pasteles cuadrados y rectangulares. Para los pasteles de formas, use el molde como un patrón y recorte el cartón para adecuarlo al pastel.

25 x 35 cm	*2104-H-554*	*6/Paq.*
33 x 48 cm	*2104-H-552*	*6/Paq.*



Cartones Para Pasteles Show 'N Serve

Los bordes festoneados dan la apariencia de un intrincado encaje. El revestimiento es resistente a la grasa y puede usarse con seguridad con los alimentos.

20 cm	*2104-H-1125*	*10/Paq.*
25 cm	*2104-H-1168*	*10/Paq.*
30 cm	*2104-H-1176*	*8/Paq.*
35,5 cm	*2104-H-1184*	*6/Paq.*
35,5 x 51 cm Rectangular	*2104-H-1230*	*6/Paq.*

Claudell

¡Wilton Lo Hace Mejor!

Eche un vistazo: ¡Tenemos más formas para que usted presente su pastel decorado con gran belleza!

Get more ideas! www.wilton.com

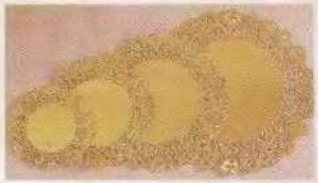
Papel Aluminio Fanci-Foil

El lado de servir tiene una superficie resistente a la grasa que no es tóxica y está aprobada por la FDA para usarla con alimentos. Rollo continuo. 51 cm x 4,5 m

Rosa	*804-H-124*	***Dorado***	*804-H-183*
Plateado	*804-H-167*	***Blanco***	*804-H-191*

Pastel mantelinos

Calidad a prueba de grasa para presentaciones intachables y las formas rectangulares tienen bordes de encaje con el tamaño apropiado para adecuarse a sus pasteles decorados.



Papel Aluminio Dorado

15 cm Redondo	*2104-H-90306*	*18/Paq.*
20 cm Redondo	*2104-H-90308*	*12/Paq.*
25 cm Redondo	*2104-H-90310*	*6/Paq.*
30 cm Redondo	*2104-H-90312*	*4/Paq.*

Papel Aluminio Plateado

30 cm Redondo	*2104-H-90412*	*4/Paq.*

Blanco A Prueba De Grasa

10 cm Redondo	*2104-H-90204*	*30/Paq.*
15 cm Redondo	*2104-H-90206*	*20/Paq.*
20 cm Redondo	*2104-H-90208*	*16/Paq.*
25 cm Redondo	*2104-H-90210*	*10/Paq.*
30 cm Redondo	*2104-H-90212*	*6/Paq.*
35 cm Redondo	*2104-H-90214*	*4/Paq.*
25 cm x 35 cm Rectg.	*2104-H-90224*	*6/Paq.*

Bakeware Shop

Tienda De Utensilios Para Hornear

EXIJA MÁS de sus artículos para hornear. Nunca se conforme con un pastel que no tiene el mejor aspecto. Si sus pasteles no están ligeramente dorados, si la corteza se desmigaja y la superficie no está lo más lisa posible, es necesario que usted cambie a los utensilios para hornear de Wilton (Wilton Bakeware).

Todos los moldes de Wilton están fabricados conforme a las estrictas exigencias de los decoradores. A lo largo de los últimos 30 años, hemos vendido más utensilios para hornear que ninguna otra marca a los decoradores. Es una tradición de horneado que tomamos en serio, lo cual quiere decir que aunque no sea decorador, puede confiar en que obtendrá el mejor resultado con Wilton Bakeware, año tras año.

Con La Calificación #1 otorgada por Good Housekeeping*

Decorator Preferred®

¡Utensilios para hornear con garantía de por vida¡
¡Utensilios Wilton para hornear mejores que nunca!

Los utensilios Decorator Preferred se fabrican con la mayor cantidad de características para ayudar a los decoradores a lograr los mejores resultados. Usted puede trabajar con seguridad utilizando Decorator Preferred que ofrece los más finos materiales y lo máximo en fabricación para obtener los mejores resultados al hornear.

Características y Ventajas

Lados Rectos
Homee logrando esquinas perfectas de 90º para obtener el aspecto preciso que requieren los pasteles de boda. Los utensilios comunes para hornear tienen esquinas redondeadas, lo que produce bordes redondeados en los pasteles.

Marcas Del Relleno De Masa
¡Aseguran la altura exacta! La línea "llenar hasta aquí" en moldes rectangulares y cuadrados indica el nivel de masa para un molde medio lleno recomendado para hornear el pastel perfecto.

Bordes Con Salientes De Agarre
Gracias a las extensiones extraanchas los moldes con gran cantidad de relleno se manejan con facilidad.

Aluminio Puro
El mejor material para hornear pasteles de boda, puesto que crea una hermosa superficie de pastel color castaño ligeramente dorado para realizar cualquier decoración.

Mayor Espesor
Más gruesos que los utensilios comunes para hornear, hechos para distribuir el calor uniformemente.

Fabricación A Mano
Los moldes redondos son torneados a mano, los moldes rectangulares y cuadrados son soldados a mano para obtener excelentes detalles y durabilidad.

Garantía De Por Vida
Su rendimiento y fabricación superiores están diseñados y garantizados para durar toda una vida.

Moldes Redondos
Qué selección de tamaños! Desde 15 x 40.5 cm de diámetro, de 5 y 7.5 cm de fondo, pueden comparse por unidad o en prácticos juegos de 3 molds. Además ofrecemos el molde semirredondo difícil de hallar de 46 cm que le permite hornear y glasear dos mitades para crear un piso de 46 cm.

15x5 cm de fondo	*2105-H-6122*
20x5 cm de fondo	*2105-H-6136*
22.5x5 cm de fondo	*2105-H-6137*
25x5 cm de fondo	*2105-H-6138*
30x5 cm de fondo	*2105-H-6139*
35x5 cm de fondo	*2105-H-6140*
40x5 cm de fondo	*2105-H-6141*
15x7.5 cm de fondo	*2105-H-6106*
20x7.5 cm de fondo	*2105-H-6105*
25.5x7.5 cm de fondo	*2105-H-6104*
30x7.5 cm de fondo	*2105-H-6103*
35x7.5 cm de fondo	*2105-H-6102*
40.5x7.5 cm de fondo	*2105-H-6101*
Semirredondo de 45.5x7.5 cm de fondo	*2105-H-6100*

Juegos de 3 piezas

15 x 25.5 x 35 cm de diámetro x 7.5 cm de fondo *2105-H-6114 3/juego*

20, 30 y 40.5 cm de diámetro x 7.5 cm de fondo *2105-H-6115 3/juego*

Moldes Cuadrados
Esquinas perfectas de 90º por el aspecto de perfección necesario para pasteles de boda en pisos.

20x5 cm de fondo	*2105-H-6142*
25x5 cm de fondo	*2105-H-6143*
30x5 cm de fondo	*2105-H-6144*
35x5 cm de fondo	*2105-H-6145*
20x7.5 cm de fondo	*2105-H-6110*
20.5x7.5 cm de fondo	*2105-H-6109*
30x7.5 cm de fondo	*2105-H-6108*
35x7.5 cm de fondo	*2105-H-6107*

Moldes Rectangulares
El aluminio extragrueso distribuye el calor en forma eficiente en estos moldes grandes.

22.5x32.5x5 cm de fondo	*2105-H-6146*
27.5x37.5x5 cm de fondo	*2105-H-6147*
30x45x5 cm de fondo	*2105-H-6148*
35x55x5 cm de fondo	*2105-H-6149*
23x33x7.5 cm de fondo	*2105-H-6113*
28x38x7.5 cm de fondo	*2105-H-6112*
30x45.5x7.5 cm de fondo	*2105-H-6111*

Núcleo De Calentamiento
Distribuye el calor para hornear pasteles grandes en forma pareja. Se recomienda para moldes de 7.5 cm de fondo, 28 cm de diámetro o de mayor tamaño. Se saca fácilmente del pastel. 9 x 9 x 10 cm de diámetro.
417-H-6100

Contornos
Cree pasteles que tengan un borde superior elegante y redondeado. Esta es la forma perfecta para poner el rolled fondant en posición.
23x7.5 cm de fondo
2105-H-6121

Juegos de 3 piezas
Incluye moldes de 18, 28, 38 cm, 7.5 cm de fondo.
2105-H-6118 3/juego

Juegos de 2 piezas
Incluye moldes de 23, 33 cm, 7.5 cm de fondo.
2105-H-6119 2/juego

Biseles
Atractivos pasteles de borde angular que son los preferidos para la decoración al estilo Lambeth. Nuestro excepcional juego de 5 piezas tiene los moldes que los reposteros necesitan para crear bellos pasteles biselados, cuando se usan con el molde redondo de tamaño apropiado.

Juegos de 5 piezas
Incluye moldes de parte superior biselada de 20, 25.5 y, 30.5 cm, con 6 cm de fondo y moldes de parte inferior de 35.5 y 40.5 cm, con 3 cm de fondo.
2105-H-6116 5/juego

Tapa biselada de 25.5 cm
2105-H-6117

* El informe de mayo de 1999 del Good Housekeeping Institute clasifica este Molde Profesional Wilton como el número 1 entre 31 diferentes moldes redondos de 23 cm.

Azúcar y Especias

C. Barbie™ floreciente

Molde: *Muffin estándar, p. 181*

Boquilla: *352, p. 129*

Colores: *Glaseado de 4 colores para Barbie™/Juego de oropeles (se usa el verde y el rosado), p. 212*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Papelitos para hornear Dreamtime Princess™ Barbie™, decoraciones de glaseado, p. 212; palitos de chupetes de 101 mm, p. 140; Cake Sparkles™ rosadas, p. 121*

Glasee lisas las magdalenas; espolvoréelas con Cake Sparkles™. Sujete con glaseado la decoración de glaseado de flor a un palito de chupete, insértelo en la magdalena. Haga una hoja en un lado del palito con la boquilla 352. Coloque la decoración de glaseado de rosa. *1 porción cada uno.*

BARBIE es una marca registrada propiedad de Mattel, Inc. y usada con permiso de Mattel, Inc. ©2000 Mattel, Inc. – Reservados todos los derechos

D. Ella es una muñeca de fiesta

Molde: *Molde de muñeca, p. 186*

Boquillas: *2, 4, 7, 16, 26, 126, 225, p. 126-129*

Colores: *Rosa, amarillo limón, cobre (tono claro de piel), p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

Figura: *Juego de globos de circo, p. 151*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; ganchos para flores, p. 173; palitos de galletas de 152 mm, p. 136; merengue en polvo, p. 119; espátula recta de 203 mm, p. 123; barquillos de azúcar, malvaviscos grandes, chocolates recubiertos de caramelo*

Con anterioridad, use glaseado real para hacer 13 flores sueltas de color rosa con la boquilla 225 y los centros en puntos blancos con la boquilla 2. Haga flores adicionales para reponer las que se rompan y déjelas secar. Para hacer el sombrero de cumpleaños: Recorte un tramo de 25 mm del extremo abierto del barquillo de azúcar, glaséelo liso con glaseado real y póngalo a un lado.

Glasee lisas las áreas de los lados y el fondo con glaseado de mantequilla. Para hacer la "magdalena", presione el malvavisco dentro del pastel en el área de la mano; sujételo con glaseado. Corte otro malvavisco a lo largo y sujételo con glaseado encima del primer malvavisco. Para el revestimiento de la magdalena, con la boquilla 7 haga tiras verticales. Glasee la parte superior de la magdalena con la espátula para darle el efecto de escarcha. Usando la boquilla 7 haga una cereza en puntos en la parte superior. Trace los contornos del cuerpo, las manos, las piernas y el vestido con la boquilla 4. Usando la misma boquilla haga la boca, la parte inferior de los zapatos y el cuello (alise con un dedo bañado en maizena). Con la boquilla 16 haga en zigzag "el fondo" debajo de la parte inferior de la falda. Cubra en estrellas la cara, el vestido, las manos y las piernas usando la boquilla 16, recubra las manos y la nariz. Usando la boquilla 7, trace los contornos y rellene la cinta y el moño del vestido. Usando la misma boquilla haga los ojos en puntos y añada chocolates recubiertos de caramelos como pupilas. Haga los volantes de la falda y la manga con la boquilla 126. Haga el cabello en espiral con la boquilla 26. Coloque el palito de galleta en el pastel; coloque el sombrero sobre el palito y presiónelo dentro del pastel. Usando la boquilla 4 haga los flecos corridos y los globos en puntos del sombrero. Haga el borde inferior en estrellas con la boquilla 16 y los globos en puntos con la boquilla 7. Inserte la figura de globos en el gancho para flores y colóquela en la mano. *12 porciones.*

D.

Claudell

E.

E. Linda casa de muñecas

Molde: *Casa Fantasmagórica, p. 202*

Boquillas: *3, 4, 7, 8, 13, 47, p. 126-129*

Colores: *Violeta, rosa, verde Kelly, amarillo limón, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Juego de eyectores de guirnalda floral, p. 131; Rolled Fondant listo para usar, p. 130; bastoncito de caramelo de 177 mm, espátula, maizena, cortador de pizza, rodillo de amasar, cuchillo de manualidades, maicena*

Divida un paquete de fondant y coloréelo de la siguiente manera: 1/8 de verde claro; 1/4 de rosa claro, 1/8 de rosa oscuro, 1/4 de violeta; reserve 1/4 de color blanco. Siguiendo las instrucciones del juego de eyectores, haga 100 flores de color rosa claro y 100 flores de color violeta; haga los centros en puntos con la boquilla 3. Haga 120 hojas de color verde claro.

Usando el fondant color rosa oscuro, corte los postigos y márquelos con la espátula: 2 postigos de 19 mm de ancho x 25 mm de largo; 4 postigos de 19 mm de ancho x 38 mm de largo, 2 postigos de 19 mm de ancho x 50 mm de largo. Usando el fondant color rosa claro, corte 100 tejas planas de 12 x 15 mm. Corte 36 piezas blancas para la cerca de 12 mm de ancho x 44 mm de largo. Déjelo secar todo.

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Trace los contornos de la casa usando la boquilla 3 y rellene en estrellas con la boquilla 13. Usando la misma boquilla, rellene las ventanas y la puerta, alise con un dedo bañado en maizena. Haga las cortinas con la boquilla 3. Usando la boquilla 8 haga el alero, añada debajo del alero y en la puerta corazones en cuentas con la boquilla 4. Trabajando desde la parte inferior de cada sección hacia arriba, sujete las tejas planas con glaseado, superponiéndolas ligeramente. Usando la boquilla 47 (con el lado liso hacia arriba), haga las escaleras en franjas. Divida el bastoncito de caramelo por la mitad y sujételo a la puerta con glaseado. Haga los arbustos en bola con la boquilla 7. Coloque los postigos, las flores y las hojas en la coronilla del pastel. Usando la boquilla 47, haga una franja, 30 mm hacia arriba desde la base en los lados del pastel. Coloque las piezas de la cerca con 12 mm de separación a lo largo de la franja; con la boquilla 3 haga los corazones en cuentas. Sujete las flores y las hojas alrededor del borde inferior. *12 porciones.*

* marca del revestimiento de confitería

Juegos de moldes

Estas son las formas clásicas que necesita todo pastelero. Wilton las tiene en juegos de tamaños convenientemente graduados para ayudarle a crear magníficos pasteles en pisos o pasteles individuales exactamente del tamaño que desea. El aluminio de alta calidad conserva su forma año tras año. Cada molde tiene 5 cm (2 pulg.) de fondo, excepto si se indica lo contrario.

Juego De Moldes Redondos
Incluye moldes de 15, 20, 25,5, 30,5 cm.
2105-H-2101 4/Juego

Juego De Moldes Redondos, 7,5 cm De Fondo
Incluye moldes de 20, 25,5, 30,5, 35,5 cm.
2105-H-2932 4/Juego

Juego De Moldes Cuadrados
Incluye moldes de 20, 30,5, 40,5 cm.
2105-H-2132 3/Juego

Juego De Moldes Ovalados
Incluye moldes de 19,5 x 14 cm; 27 x 19 cm.; 33 x 25 cm y 41 x 31,5 cm.
2105-H-2130 4/Juego

Juego De Moldes De Pétalos
Lindos para celebraciones infantiles, bodas y aniversarios. Incluye 15, 23, 30,5 y 38 cm.
2105-H-2134 4/juego
Sólo 30 cm *2105-H-5117*

Juego De Moldes Hexagonales
Incluye moldes de 15, 23, 30,5, 38 cm
2105-H-3572 4/juego

Juego De Moldes De Corazón
Lo máximo en pasteles de corazón. Son bellos para celebraciones infantiles, bodas y mucho más. Incluye moldes de.
2105-H-606 4/juego

Moldes Adicionales
20,3 cm 2105-H-601
40,6 cm 2105-H-605

¡Wilton lo hace mejor!

Aluminio anodizado
Los moldes de aluminio anodizado de Wilton son la mejor superficie para hornear pasteles. Esto se debe a la cantidad de calor transferido a su pastel. Eso produce menos migas y facilita el glaseado para el decorador. Wilton tiene más formas y tamaños anodizados que cualquier otra marca.

Find out more...
www.wiltonyearbook.com

Niveladores de pasteles

Dé precisión a su decorado nivelando perfectamente la parte superior de su pastel - también facilita el proceso de repostería.

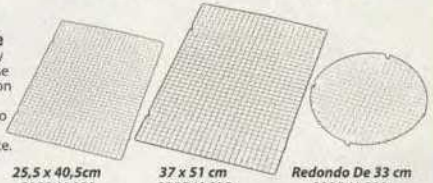
Nivelador Grande Para Pasteles
La hoja permite nivelar y aplastar los pasteles de hasta 45,7 cm de diámetro. Se ajusta hasta 7,6 cm de altura - sólo tiene que girar las patas para bloquearlas hasta la ranura de la altura deseada y cortar el pastel con la hoja de acero inoxidable.
417-H-1198

Niveladores De Pasteles
Logran que sus pasteles queden perfectamente nivelados para decorarlos con precisión. Simplemente coloque el alambre ajustable en las muescas a la altura deseada y deslícelo por el pastel. ¡Facilita las tortas también! Para pasteles de hasta 25 cm de ancho x 5 cm de altura.
415-H-815

Parrillas de enfriamiento

Duran años y años con mallas cerradamente entretejidas y construcción con patas para brindar un firme soporte.

Acero Antiadherente
Las galletas y pasteles no se agrietarán con nuestro revestimiento resbaladizo antiadherente.



25,5 x 40,5cm *2305-H-228*
37 x 51 cm *2305-H-229*
Redondo De 33 cm *2305-H-230*

Acero Cromado
Sólido diseño que nunca se oxida.

25,5 x 40,5 *2305-H-128*
37 x 51 cm *2305-H-129*
Redondo 33 cm *2305-H-130*

3 Piezas En Pisos De Acero Cromado
Úselas individualmente o apílelas para ahorrar espacio mientras enfría pasteles de tres pisos o tres lotes de galletas a la vez.
2305-H-151

Claudell

Performance Pans™

Moldes clásicos de aluminio: duraderos, de calentamiento uniforme y construidos para conservar su forma durante años de uso. Les damos el nombre de Moldes Rendidores (Performance Pans) porque dan un rendimiento excelente. Son moldes perfectos para todo uso. Úselos para guisos, platos fuertes, postres horneados y otros. Wilton ha vendido millones de Moldes Rendidores porque los decoradores y los reposteros saben que pueden contar con ellos.

Moldes Rectangulares
Es muy posible que éstos sean los moldes más valiosos que un repostero o cocinero pueda poseer. Usted los usará para hornear de todo, desde pasteles de fiesta a una cena con pollo. El aluminio de gran calidad brinda excelentes resultados cada vez. Wilton le ofrece todos los tamaños que necesite, todos los moldes tienen 5 cm de fondo.

18 x 28 cm *2105-H-2304*
23 x 33 cm *2105-H-1308*
28 x 38 cm *2105-H-158*
30,5 x 46 cm *2105-H-182*

Moldes Redondos
15 x 5 cm De Fondo *2105-H-2185*
18 x 5 cm De Fondo *2105-H-2190*
20 x 5 cm De Fondo *2105-H-2193*
25,5 x 5 cm De Fondo *2105-H-2207*
30,5 x 5 cm De Fondo *2105-H-2215*
35,5 x 5 cm De Fondo *2105-H-3947*
40,5 x 5 cm De Fondo *2105-H-3963*
Juego De 2 Moldes De 22,5 x 5 cm
2105-H-7908 2/juego

Moldes Cuadrados
15 x 5 cm De Fondo *507-H-2180*
20 x 5 cm De Fondo *2105-H-8191*
23 x 5 cm De Fondo *2105-H-8195*
25,5 x 5 cm De Fondo *2105-H-8205*
30,5 x 5 cm De Fondo *2105-H-8213*
35,5 x 5 cm De Fondo *2105-H-8220*
40,5 x 5 cm De Fondo *2105-H-8231*

Cubiertos
La cubierta transparente y duradera facilita sacar los postres y conservarlos frescos en casa.
28 x 38 cm
2105-H-3849

Moldes De especialidad

Formas clásicas especializadas con detalles bien definidos gracias al aluminio anodizado de alta calidad. Usted verá los mismos detalles precisos en sus pasteles horneados.

Claudell

Molde De Concha
Este bonito molde siempre se está usando; es ideal para ensaladas, mousses, gelatinas y pasteles moldeados. 29 x 31 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-8250

Moldes De Pastel De Ángel
Manga quita y pon de núcleo interior, patas de enfriamiento. En aluminio.
18 x 11,5 cm De Fondo Le cabe media mezcla estándar. *2105-H-9311 2/Juego*
25,5 x 10 cm De Fondo Le cabe 1 mezcla estándar. *2105-H-2525 2/Juego*

Molde Abullonado De corazón
Pruebe esta forma delicadamente redondeada para mousses, gelatinas y también dulces de arroz. El molde de mezcla única mide aproximadamente 25 x 25 x 5 cm (10 x 10 x 2 pulg.) de fondo. Aluminio.
2105-H-172

Molde ArremOlinado Vienés
A todos les encantan sus elegantes líneas que lucen muy bien en pasteles glaseados. Un molde de una mezcla tiene 29 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-8252

Molde De Corona
Cree pasteles espectaculares, moldes de gelatina y mucho más. Da para 1-1/2 mezcla estándar de pastel. 26 x 7,5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-4013

Elegante Molde De Corona
¡Bello molde estilo bundt, ideal para bizcochos sencillos, mousses y mucho más! Da para una mezcla estándar tipo bundt. 25,5 cm de diámetro x 7,5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-5008

Moldes ¡Singles!™

¡Singles!™ de tamaño personal, cada invitado podrá disfrutar un elegante postre decorado.

La mayoría de los moldes Singles! miden aproximadamente 10 cm (4 pulgadas) y tienen una capacidad de 3/4 de copa o 168 g (6 onzas). Aluminio.

Osito De Peluche
2105-H-1109

Corazón Elegante *2105-H-1105*
Trébol *2105-H-1140*
Bandera *2105-H-1132*
Barra De Pan *2105-H-1107*

Anillo Elegante *2105-H-1102*
Torbellino Vienés *2105-H-1110*
Redondo De 7.5 cm 5 cm de fondo. *2105-H-1113*
Cabello De Ángel *2105-H-1104*

Pastel *2105-H-1112*
Tarta Redonda de Aluminio 11,5 x 0,5 cm de fondo. *2105-H-1103*
Tarta En Corazón en Aluminio 10,5 x 2 cm de fondo. *2105-H-1139*

Libro De RecetasDe Minidelicias
Docenas de estimulantes recetas para deliciosos dulces individuales usando la amplia variedad de bandejas y moldes Wilton de una sola porción. En rústica. 50 páginas.
902-H-1100

Rollo De Pergamino
Este pergamino de calidad profesional, tratado con silicona, es excelente para revestir moldes de horno, hacer triángulos para decorar, como pergaminos de mensajes en los pasteles. Puede usarse con seguridad en el horno a 450ºF, ideal para microondas también. El doble rollo contiene 3,8 metros cuadrados (38 cm x 10 metros).
415-H-680

Moldes Grandes y moldes para galletas

Un molde torcido puede estropear una hornada de galletas. Con los moldes grandes de Wilton no necesita preocuparse de que se tuerzan. Son de aluminio extra grueso y se calientan de manera pareja para dorar uniformemente la parte inferior de las galletas. Los moldes versátiles son excelentes para hornear bocadillos, pollo, empanadas y mucho más.

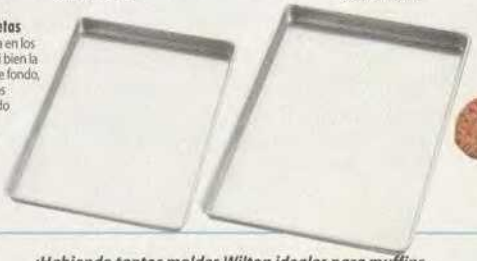
Moldes De Aluminio Para Galletas
25,5 x 38 x 0,5 cm De Fondo
2105-H-1265
32 x 41 x 0,5 cm De Fondo
2105-H-2975

Molde Grande De Aluminio Para Galletas
¡Lo bastante grande para hornear todo un lote!
35,5 x 51 x 0,5 cm De Fondo
2105-H-6213

Molde Rectangular De Aluminio Con Aislamiento Para Galletas
Este molde de aluminio con aislamiento es ideal para hornear galletas.
33 x 43 x 0,5 cm De Fondo
2105-H-2644

Moldes Springform
Si desea adquirir moldes springform, usted necesita una construcción robusta y un diseño que se abra fácilmente y le permita sacar un pastel perfecto de queso cada vez. Los moldes springform Wilton de aluminio tienen una construcción robusta con fuertes seguros a presión que duran años y años. El diseño de fondo tipo waffle impide que la corteza del pastel se pegue, a la vez que distribuye el calor a fondo; el seguro a presión suelta los costados. Aluminio.
15 x 7,5 cm De Fondo
2105-H-4437
20 x 7,5 cm De Fondo
2105-H-8464
23 x 7,5 cm De Fondo
2105-H-5354
25,5 x 7,5 cm De Fondo
2105-H-8465

Moldes para pastel enrollado y galletas
Los costados más altos hacen la diferencia en los moldes Wilton para pasteles enrollados. Si bien la mayoría mide sólo 1,5 cm (5/8 de pulg.) de fondo, los moldes Wilton para pasteles enrollados tienen 2,5 cm (1 pulg.) de fondo, ofreciendo así postres más llenos y atractivos.
26,7 x 39,3 x 2,5 cm (10 1/2 x 15 1/2 x 1 pulg.) de fondo
2105-H-1269
30,5 x 45,7 x 2,5 cm (12 x 18 x 1 pulg.) de fondo
2105-H-4854



Moldes para muffins

¡Habiendo tantos moldes Wilton ideales para muffins, usted debería hacer muffins y magdalenas más a menudo! A usted le encantarán nuestros moldes estilo galleta para rápidas meriendas, minimoldes para el bocado perfecto de media mañana y el molde tamaño jumbo para deliciosos muffins y magdalenas estilo repostería.

Get more ideas! www.wilton.com

Molde Estándar Para Muffin
El tamaño más popular para los muffins de la mañana y las magdalenas y postres después de la escuela. Las copas tienen 7,5 cm de diámetro x 2,5 cm de fondo. En aluminio.
12 Copas *2105-H-9310*

Minimoldes De Muffins
Tamaño ideal para desayunos a media mañana y reuniones grandes. Pruébelos con minipasteles de queso. Las copas tienen 5 cm x 2 cm de fondo. En aluminio.
12 Copas *2105-H-2125*
24 Copas *2105-H-9313*

Molde Jumbo Para Muffins
Haga magdalenas y muffins de tamaño supergrande. Seis copas, de 10 x 5 cm de fondo cada una. En aluminio.
2105-H-1820

Moldes De barra de pan

Disfrute el increíble aroma y el sabor inigualable del pan hecho en casa más a menudo, gracias a la amplia selección de moldes Wilton. Desde los moldes Petite y Mini de barra de pan para los panecillos de frutas de regalo y los panes individuales de maíz hasta el molde de Barra Larga para un sandwich de fiesta tamaño héroe, Wilton tiene todos los tamaños que usted pueda desear.

Molde De Barra Pequeña
Magnífico para pasteles de masa congelada de pan para pastelillos de postre tamaño individual. Las nueve cavidades tienen 6 x 10 x 4 cm de fondo. Aluminio.
2105-H-8466

Molde De Minibarra
A todos les encantan los panes o pasteles de nueces tamaño personal o como una sorpresa de cesta de regalo. 11,5 x 6 x 4 cm de fondo. Aluminio.
2105-H-9791

Molde De Barra De Pan De 23 x 13 cm
El tamaño favorito para los panes, pasteles y panes de carne. 7 cm de fondo. Aluminio.
2105-H-3688

Molde De Barra Larga
Hornee pasteles clásicos o delicias de pastel de ángel. Las patas dan apoyo para enfriar pasteles de angel. 40,5 x 10 x 11,5 cm de profundidad. En aluminio.
2105-H-1588

Wilton non-stick bakeware

Nuestra meta fue diseñar los utensilios antiadherentes para hornear más finos que se puedan comprar. Cuando tenga estos moldes en sus manos, ¡sabrá que tuvimos éxito! Los Wilton Non-Stick son extralisos al tacto, de forma que incluso las comidas que suelen adherirse a los recipientes saldrán del molde sin problemas. Las galletas salen con facilidad, los pasteles se desmoldan perfectamente, listos para su decoración. Su duradero revestimiento antiadherente hecho de acero extragrueso garantiza un molde hecho para durar, estamos tan seguros de su naturaleza resistente que ofrecemos una garantía de 5 años sobre los productos Wilton Non-Stick. Compare nuestros moldes Wilton Non-Stick con otros moldes antiadherentes en cuanto a la facilidad con la que se desmolda el pastel, la rapidez con que se limpian y su apariencia superior.

33 x 43 cm Moldes Para Galletas
2105-H-167

38 x 25,5 cm Cazo Para Galletas
2105-H-100

28 x 43 cm Cazo Para Galletas
2105-H-101

35,5 x 51 cm Cazo Para Galletas
2105-H-160

23 cm Redondo
2105-H-102

Juego De 2 Moldes De 23 cm Redondo
2105-H-127

Molde para tartas de 22,5 cm (9 pulg.)
2105-H-119

Corazón de 22,5 cm (9 pulg.)
2105-H-122

25 cm (10 pulg.), 2 piezas Molde de pastel de ángel
2105-H-115

Molde para pizza de 30 cm (12 pulg.)
2105-H-110

Molde acanalado de 25 cm (10 pulg.)
2105-H-111

Minimolde acanalado de 4 copas
2105-H-126

Molde cuadrado de 22,5 cm (9 pulg.)
2105-H-108

Molde plano 17,5 x 27,5 cm (7 x 11 pulg.)
2105-H-128

Molde plano 22,5 x 32,5 cm (9 x 13 pulg.)
2105-H-103

Molde plano cubierto 22,5 x 32,5 cm (9 x 13 pulg.)
2105-H-118

Molde de barra para pan de 22,5 x 10 cm (9 x 5 pulg.)
2105-H-104

Minimolde de barra de 4 copas
2105-H-120

Molde estándar de 12 copas para muffins
2105-H-105

Molde estándar de 6 copas para muffins
2105-H-109

Minimolde de 12 copas para muffins
2105-H-113

Molde de pétalos de pastel de ángel
2105-H-165

Juego de moldes para rollo de carne cocida 22,5 x 10 cm (9 x 5 pulg.) incluye una parrilla para drenar la grasa de la carne
2105-H-114
juego de 2 piezas

Molde Antiadherente Con Aislamiento Para Galletas
Acaba con las preocupaciones de fondos quemados o pasteles o galletas que se pegan. Ideal para dorar galletas y pizzas congeladas.
33 x 43 x 0,5 cm De Fondo
2105-H-3644

Acero Antiadherente
Las galletas y pasteles no se agrietarán con nuestro revestimiento resbaladizo antiadherente.

25,5 x 40,5cm	***37 x 51 cm***	***Redondo De 33 cm***
2305-H-228	*2305-H-229*	*2305-H-230*

Get more ideas! www.wilton.com

Non-Stick moldes de tartas y quiches

No hay nada más bonito que servir para un brunch que una tarta o un quiche de forma perfecta. Con la gran selección de moldes Wilton de 2 piezas, es fácil lograr cortezas firmes y, sin embargo, hojaldradas, que son esenciales para postres o platos elegantes. Vienen en aluminio y acero de gran calibre antiadherente, con un fondo removible que se saca hacia arriba para ayudarle a servir sin dañar los delicados bordes acanalados.

Moldes Springform Que No Se Pegan
Acabado de calidad antiadherente en acero de gran espesor. Fondo con textura de waffle; el seguro a presión libera los lados.
10 x 5 cm *2105-H-1204*
15 x 7,5 cm *2105-H-218*
23 x 7,5 cm De Fondo *2105-H-219*

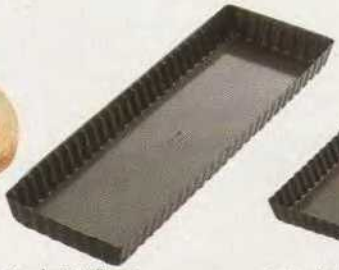
Singles!™ Redondo Antiadherente
11,5 x 2 cm De Fondo
2105-H-1218

Singles!™Corazón Antiadherente
10 x 2 cm De Fondo
2105-H-1208

Singles!™ Rectangular Antiadherente
11,5 x 5,5 x 2 cm De Fondo.
2105-H-1207

Corazón Antiadherente
Rellene la corteza con natilla y frambuesas para lograr un fácil pastel del Día de los Enamorados. Construcción en acero de gran calibre.
25,5 x 3 cm. *2105-H-2152*

Molde Springform Que No Se Pega En Forma De Corazón
Sirva el clásico pastel de queso del Día de los Enamorados con este molde en forma de corazón. Fondo con textura de waffle; el seguro a presión libera los lados. 23,5 x 23,5 x 7 cm de fondo.
2105-H-2122



Rectangular Antiadherente
Esta forma larga y elegante realzará su buffet de desayuno-almuerzo. 35,5 x 10 x 3 cm de fondo. Construcción en acero de gran calibre.
2105-H-2150

Rectangular Antiadherente
Su fondo removible le permite transferir tartas intactas a su bandeja. 18 x 28 x 4 cm. Construcción en acero de gran calibre.
2105-H-2153

Redondo Antiadherente
Forma clásica para tartas de frutas en dos tamaños. Construcción en acero de gran calibre.
23 x 3 cm De Fondo *2105-H-2151*
28 x 3 cm De Fondo *2105-H-2155*

Decorando Paso A Paso – Moldes De Novedad

Para decorar pasteles cubiertos principalmente de estrellas, estos son los sencillos pasos a seguir:

1. Glasee los lados y otras áreas requeridas en liso. Los laterales de los pasteles con formas especificas son normalmente las únicas partes que se glasean en liso. Simplemente aplique el glaseado a los lados con la espátula, y extiéndalo. Después, pase ligeramente la espátula, por el glaseado en la misma dirección. A veces algunas partes determinadas como rasgos faciales se glasean en liso. Para ello, utilice una espátula pequeña o una boquilla de manga decorativa 3 ó 4 e inyecte el glaseado en la zona; luego aliselo con el dedo untado en fécula de maíz.

2. Trace los detalles.

3. Añada los rasgos faciales, pequeños detalles, puertas, vertanas, etc.

4. Cubra las áreas con estrellas, listas, zigzags o pelo.

5. Inscriba el mensaje. Trace los bordes inferior y superior. Adhiera las flores y adornos.

¡Wilton lo hace mejor!

Antiadherente Cake Release

No es necesario engrasar y enharinar su molde de hornear - Cake Release lo hace en una sola vez. Permite que los pasteles salgan perfectamente, sin hacer nunca migas y le provee la superficie ideal para decorarlos. Sencillamente, esparza ligeramente Cake Release sobre el fondo y los costados del molde con un pincel de pastelería y vierta la mezcla en el molde. 230 g (8 onzas).

702-H-6016

Molde De Adorable Osito De Peluche

¡Esta forma de juguete clásico nunca hiberna! Desde los cumpleaños pasando por las fiestas para festejar el nacimiento de bebés hasta las fiestas escolares, a este osito se le pone a trabajar todo el año. Un molde de una mezcla tiene 34 x 31 x 5 cm de fondo. En aluminio.

2105-H-4943

Juego De Moldes Independientes De Ositos

¡Cinco innovadoras ideas de decoración en una caja! El molde de dos piezas contiene 6 tazas y media de pasta con textura firme. Incluye 6 presillas, un núcleo conductor de calor e instrucciones. El molde tiene 24 x 23 cm de fondo. En aluminio.

2105-H-603 10/Juego

¡EN NUESTRA PORTADA!

Para más ideas con ositos, vea "Osos Peluche – Un Álbum Wilton", pag. 92-103 y vea la Internet.

www.bears.wilton.com

Juego De Minimoldes Independientes De Ositos

Práctico tamaño para hornear pasteles y moldear dulces, helados y azúcar. 12 cm de altura. Incluye molde de 2 piezas, soporte para hornear, cuatro presillas e instrucciones. En aluminio.

2105-H-489 8/Juego

Molde De Osito De Peluche Con Paquete

El paquete que el osito tiene en sus manos es ideal para personalizar el pastel con edades y nombres; usted también puede decorarlo como un regalo de cumpleaños o una caja de sorpresas Un molde de una mezcla tiene 33 x 24 x 5 cm de fondo. En aluminio.

2105-H-8257

Claudell

Molde De Payaso Malabarista

¡NUEVO!

¡Damas y caballeros, niñas y niños, permitan que el payaso más célebre del mundo los entretenga en su cumpleaños, celebración escolar y fiesta! Divertido para chicos y para grandes. El molde para mezcla única mide 32 x 25 x 5 cm (13 x 10¼ x 2 pulg.) Aluminio.
2105-H-572

Molde De Arca De Noé

Se divertirá construyendo el arca. Decórela con sus animales favoritos (en parejas, claro está) para celebrar cumpleaños infantiles, la llegada de un bebé, y mucho más. El molde para 1 mezcla mide aproximadamente 25,5 x 31 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-2026

www.wiltonyearbook.com

Molde De Caballo De Balancín

Un pony del Salvaje Oeste o un juguete navideño son sólo dos de los temas que se le pueden dar a este encantador pastel. Es un triunfador seguro en cumpleaños y fiestas para celebrar el nacimiento de bebés. Un molde de una mezcla tiene 34 x 34 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-2388

Molde De Libro

Este libro abierto ilustra con detalle cada uno de los capítulos importantes de la vida. Se incluyen cinco formas de decorar. Un molde de una mezcla tiene 33 x 24 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-972

Claudell

Juego De Moldes De Tren Chu-Chu

Esta es la pequeña locomotora tridimensional que sí lo logró, desplazándose por los rieles con toda una carga de usos. El molde de 2 piezas se une a presión para crear un pastel que tiene 25 x 15 x 10 cm de fondo. Da para seis tazas de masa. En aluminio.
2105-H-2861 2/juego

Molde De Libro De Dos Mezclas

Cuando su pastel tenga que hablar con elocuencia, esta forma da para hasta 30 invitados. Sea cual sea la ocasión, la multitud se sentirá cautivada. El molde tiene 29 x 38 x 7 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-2521

Molde De Herradura
¡Diga "buena suerte" en las graduaciones, cumpleaños y fiestas de despedida! Un molde de una mezcla tiene 30 x 4,5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-3254

Molde De Guitarra
Ya sea que su gusto musical se incline hacia lo clásico o al rock and roll puro, un pastel en forma de guitarra "da la nota" de diversión en su próxima fiesta. Festeje conciertos de banda escolar, cumpleaños infantiles y de adultos. El molde para mezcla única mide 42 cm x 21 cm x 5 cm (16½ x 8½ x 2 pulg.)
2105-H-570

¡NUEVO!

Molde De Estrella
¿Hay mejor forma de homenajear a la gran personalidad en su vida? Ilumine cumpleaños, noches inaugurales, incluso ocasiones de triunfos policiales. Un molde de una mezcla tiene 32 x 2 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-2512

Claudell
www.wiltonyearbook.com

Minimolde De Estrella
Haga más brillantes sus celebraciones. Una mezcla de un pastel da para 20-24 miniestrellas. El molde de 6 cavidades tiene 37 x 28 cm; los pasteles individuales tienen 12 cm de diámetro x 3 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-1235

Molde De Tumba Sobre La Colina
Marque con optimismo el final de un año más. Un molde de una mezcla tiene 33 x 21 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-1237

Molde De Jarrón De Flores
Dígalo con flores todo el año. Cree un encantador pastel de flores, a su gusto con sus flores favoritas. Ilumine los cumpleaños y Día de las Madres, envíe deseos de recuperación a personas enfermas o dé la bienvenida a sus nuevos vecinos. Un molde de una mezcla tiene 34 x 23 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-2030

Molde De Muñeca

¡NUEVO!

Cada niñita desea una nueva muñeca para su cumpleaños. Decore este bonito pastel para fiestas de niñas, eventos escolares, celebraciones para futuras mamás y muchas otras. El molde para mezcla única mide 29 x 25 x 5 cm (11½ x 10 x 2 pulg.) Aluminio.
2105-H-573

Kit De Moldes Maravilla

La base perfecta para un pastel de muñeca, usando los Picos de Muñeca indicados abajo. Ideal para diseños de cesta, colinas y mucho más. El molde tiene 20 cm de diámetro y 13 cm de fondo. Contiene 5-6 tazas de masa de textura firme. Su barra conductora de calor garantiza un horneado parejo. El kit contiene molde, barra, soporte, pico de muñeca de 18 cm e instrucciones. En aluminio.
2105-H-565

Pico De Muñeca

18 cm de altura con pico.
2815-H-101

Minimolde Maravillas

Uselo con picos de minimuñeca para un cuarteto de delicias de fiesta. Ideal con un kit de moldes maravilla para lograr una figura central de fiesta de novios coordinada con colores. Una mezcla de pastel hace 4 a 6 pasteles. El molde tiene 25 x 25 x 7,5 cm. Los pasteles individuales tienen 9 x 7,5 cm. En aluminio.
2105-H-3020

Picos De Minimuñeca

11 cm de altura con pico.
1511-H-1019 4/paq.

Molde De Castillo

Un dulce de reyes para cumpleaños u otros eventos importantes. Maravilloso para el azúcar moldeado o helados. Un molde de una mezcla tiene 29 x 29 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-2031

Minimolde De Pelota

De tamaño individual, de tal modo que a cada uno le toque un trocito de espíritu deportivo. Glasee las minipelotas y júntelas para crear un efecto tridimensional. Una mezcla de un pastel da para 20-24 pelotas. El molde tiene 9 x 9 x 4 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-1760

Claudell

Molde Megasaurio

Es grandote, malo y armará todo un escándalo en su próxima fiesta. ¡A los niños les encantará! El molde para 1 mezcla mide aproximadamente 30 x 33 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-2028

Molde De Partisaurio

Nuestro animal prehistórico de fiesta es un adorno obligado para todas las clases de fiestas divertidas. Un molde de una mezcla tiene 41 x 25 x 5 cm de fondo.
2105-H-1280

Molde De Vehiculo Utilitario Deportivo
¡Vuele por el sendero festivo de la diversión! Este molde le da gran kilometraje; úselo para cumpleaños y picnics o simplemente para celebrar la compra de su propio vehículo deportivo. Un molde de una mezcla tiene 39 x 21 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-2034

Molde De Camiseta
¡Este estilo clásico sigue estando de moda para todas las ocasiones! Decore con felicitaciones de cumpleaños, de graduación, para deportistas y mucho más. El molde para 1 mezcla mide aproximadamente 34 x 55 cm x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-2347

Molde De Carro De Carreras
¡Una emocionante parada de fiesta en los pits para cumpleaños o días de carrera! Hágalo a su gusto con sus colores favoritos y la identificación de la escuadra. Un molde de una mezcla tiene 32 cm x 23 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-1350

Molde De Pelota De Rugby Primero Y Diez
Haga un touch down en las fiestas del Super Bowl, los recibimientos, las cenas de premios, entre muchos otros eventos. Un molde de una mezcla tiene 30 x 19 x 7,5 de fondo. En aluminio.
2105-H-6504

www.wiltonyearbook.com

Juego De Moldes De Pelotas Deportivas
Escoja su propia pasión deportiva, seguidamente use este juego de cuatro piezas para crear la figura central perfecta. Incluye dos moldes de aluminio semiesféricos de 15 cm de diámetro y dos soportes metálicos para hornear. Cada mitad de molde contiene 2-1/2 tazas de masa.
2105-H-6506 4/Juego

www.wiltonyearbook.com

Molde De Moto
¡El pastel de la fiesta está desapar-eciendo a toda velocidad! Esta moto clásica será muy atrayente para los aficionados a las motos o para los que sueñan con recorrer el país en moto. El molde para 1 mezcla mide aproximadamente 39 x 24 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-2025

Claudell

Baby Shop

La Tienda de Bebé

¡PRESUMA!
Empiece a planear la fiesta antes del nacimiento y el primer cumpleaños con Wilton. ¡Tenemos todo lo necesario para celebrar de la forma más adorable, con temas y diseños coordinados para que sea un gran acontecimiento! Desde moldes monísimos hasta accesorios preciosos, Wilton tiene todo lo necesario para que la fiesta esté a la altura del bebé.

¡NUEVO!

Special Delivery™

¿Quién puede resistirse a ese bebé sonriente? No importa si el bebé que va a nacer es niño o niña, Special Delivery™ siempre es apropiado y adorable. Decora la fiesta de una manera que va a encantar a todos.

Molde Para Pastel
Nuestro bebé Special Delivery™ es una monada, y está listo para celebrar la llegada de su pequeño. El molde para una mezcla mide 12 1/2 x 9 1/2 x 2 pulg. de profundidad. Aluminio.
2105-H-2003

Velas
Las velas adorables iluminan la celebración del pequeñín. Pintadas a mano con detalle, diseño que facilita que se consuman limpiamente.

Amarillo Y Verde Bloque		***Bebé***		***Rosa Y Azul Bloque***
120-H-808	2 1/4 pulg. de alto x 3 pulg. de ancho	*2811-H-2003*		*120-H-809*

Juego De Mantelería De Fiesta
¡Celebre la llegada del bebé con estilo! 8 manteles individuales grandes con 8 tarjetas a juego que son completamente seguras para los alimentos y alegran más la fiesta. Mantel: 10 x 14 pulg.; tarjeta: 2 x 4 pulg.
2104-H-2035 16/Paq.

Cajas Para Pastel
¡Una manera bonita de llevarse un trozo de pastel a casa! Las cajas plegables permiten que los adornos de las porciones de pastel no se aplasten. Completamente seguras para los alimentos. 4 x 4 pulg.
2104-H-2030 4/Paq.

Juego Mini De Cortadores Para Galletas
Cortadores de plástico de oso, estrella, corazón y luna. Cada uno mide aproximadamente 1 1/2 pulg. x 1 1/2 pulg.
2308-H-2003 juego/4

Moldes Estándar
Excelentes también como moldes para nueces/caramelos. Papel resistente a la grasa y al microondas.
415-H-2003 50/Paq.

Adornos Mini De Glaseado
Un toque bonito para magdalenas y helado. Con sabor a menta. Certificado Kosher.
710-H-403 12/Paq.

Bolsas Para Fiesta
Las bolsas rectangulares miden 4 x 6 pulg.
1912-H-1255 20/Paq.

Cuchillo Para Servir Pastel
¡Una manera adorable de cortar y servir el pastel! Plástico resistente; cuchilla ancha con borde dentado; 10 1/2 pulg. de largo total.
409-H-3003

Cake Top!™
Edible Cake Decoration

¡Decore El Pastel Con Sólo Dos Pasos Fáciles!

Adorno Comestible Cake Top!™
Sólo tiene que colocarlo sobre el pastel cubierto para decorar con rapidez y facilidad. Ideal para pasteles de 8 pulg. de diámetro o más. Cubra el pastel con cobertura (se recomienda cobertura blanca). Colóque el Cake Top!™ de Wilton sobre el pastel y ¡diviértase en la fiesta! Añada Sprinkles de Wilton (vea la página 121) para darle un toque de color. Haga bordes preciosos con los glaseados en tubo de Wilton (vea la página 120).
711-H-701

Special Delivery 2000: TM & © 2000 The itsy bitsy Entertainment Company. All Rights Reserved.

Cumpleaños movidos

A. ¡Cita en el vagón restaurante!

Moldes: *Juego de moldes Choo-Choo Train, p. 184; Minibarra , p. 181*

Boquillas: *2, 6, 14, 32, p. 126-127*

Colores: *Azul real, rojo-rojo, violeta, verde Kelly, amarillo limón, naranja, castaño, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®* blancos (2 paquetes), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Vela musical, p. 145; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; bolas de goma, anillos de gelatina, bastoncitos de caramelo, caramelos surtidos para llenar los vagones, regaliz trenzado, pastillas grandes de especias en gelatina, maizena*

Con anterioridad, haga cuatro vagones de concha de caramelo (p. 114) con el molde minibarra. Haga las conchas una por una para evitar la mezcla de colores. Para cada vagón use 1/2 paquete de Candy Melts, coloreado con colores de caramelo. Llene el molde minibarra con caramelo derretido; refrigérelo durante 1/2 hora. Retire del refrigerador y saque vertiendo el caramelo sobrante y refrigérelo una vez más hasta que esté firme. Saque del molde y repita el proceso. Sujete con caramelo derretido las ruedas de anillos de gelatina y los parachoques de pastillas de especias a los vagones. Sujete las bolas de goma dentro de las ruedas con caramelo derretido. Inserte un tramo de 38 mm de regaliz en las pastillas de especias para conectar cada vagón. Llene los vagones con los caramelos deseados. Póngalos a un lado.

Glasee lisa la ventana, la chimenea y el área inferior del pastel. Cubra el tren con estrellas hechas con la boquilla 32. Añada las ruedas y el área frontal de la campana en espiral de color violeta con la boquilla 32. Cubra el quitapiedras en zigzag con la boquilla 32. En el "pastel" de chimenea haga guirnaldas en cuerdas dobles sueltas usando la boquilla 2 y con la boquilla 14 el borde superior e inferior de la concha. Usando la boquilla 6 escriba el nombre. Añada el eje de bastoncito de caramelo a las ruedas y una bola de goma en el centro de las ruedas traseras. Coloque la vela. Haga la cara del conductor en color naranja claro con la boquilla 6 (aplane y alise con un dedo bañado en maizena) y usando la boquilla 2 añada el cabello y los rasgos faciales. *12 porciones.*

* marca del revestimiento de confitería

A.

B.

Claudell

¡Todo lo necesario para su fiesta!

¡Decore Un Recuerdo Que Nunca Olvidará!

1. Seleccione el marco y los accesorios.
2. Coloque todos los accesorios antes de adherirlos.
3. Aplique adhesivo a a parte posterior de los accesorios.
4. Presione los accesorios sobre el marco para adherirlos.

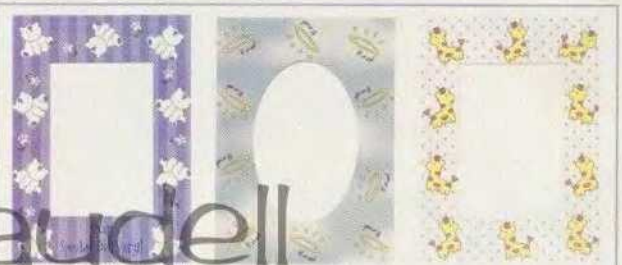
¡Para darle su toque personal a los regalitos de bebés! Con la colección Decorate-A-Memory puede crear marcos personalizados y recuerdos decorados con nuestros amuletos de juego. ¡Es fácil! Elija sus amuletos favoritos - desde animales graciosos hasta estrellas y flores - y fíjelos con cola caliente a nuestros marcos, bolsas para regalitos y cajas.

Coordine los amuletos con el color predominante de su fiesta. O bien con el color del pastel o los manteles. También puede enviar las fotos del recién nacido por correo a todos sus familiares en un marco exclusivo del que estarán orgullosos de presumir. ¡Su pequeñín se lo merece!

Marcos mini magnéticos Special Delivery™ Decorate-A-Memory

Ponga las fotos del bebé en un lugar donde pueda verlas siempre: la nevera, los armarios de la oficina, incluso el espejo de maquillaje. Añada los adorables amuletos que se muestran debajo. ¡Excelentes para regalitos de fiesta! 3 x 4 pulg. de alto, para fotos de 2 x 3 pulg.

Cuadros Rosas Pata	***Estrella Azul Y Blanca***
1009-H-1126	*1009-H-1127*



Marcos Special Delivery™ Para Envío Por Correo

Los marcos para envío por correo le permiten enviar recuerdos especiales con facilidad. Sólo tiene que meter la foto de su bebé, poner la tarjeta en el sobre y enviársela a sus familiares o amigos. 4 marcos y 4 sobres. 5 x 7 pulg. de alto, para fotos de 2 x 3 pulg.

Osos	***Angelito/Halo***	***Jirafas***
1009-H-1151 4/Paq.	*1009-H-1150 4/Paq.*	*1009-H-1152 4/Paq.*

Claudell

Bolsas Para Regalitos Decorate-A-Memory

Encantadores envases para caramelo, flores secas perfumadas, regalos pequeños y golosinas. Listas para ser decoradas con los adorables amuletos que se muestran debajo. 3 x 5 1/2 pulg. de alto.

Special Delivery™ Oso	***Special Delivery™ Jirafas***	***Bebé***	***Bebé Animales***
1006-H-315	*1006-H-318*	*1006-H-316*	*1006-H-317*

Cajas Para Regalitos Special Delivery™ Decorate-A-Memory

Encantadores envases para caramelo, flores secas perfumadas y regalitos. Listas para ser decoradas con los adorables amuletos que se muestran debajo. 2 x 2 pulg.

Oso	***Conejito***	***Jirafa***
1006-H-204 4/Paq.	*1006-H-206 4/Paq.*	*1006-H-205 4/Paq.*

Bolsas Para Fiestas

Bolsas de plástico con cierres, miden 4 x 6 pulg.

Special Delivery™	***Bebés Animales***
1912-H-1255 20 Paq.	*1912-H-1256 20 Paq.*

Amuletos Special Delivery™ Decorate-A-Memory

Estas preciosas formas añaden un toque encantador a los marcos y envases para regalitos que se venden aquí. Personalice las fotos del bebé y los regalitos de sus fiestas con sus diseños favoritos; los amuletos se fijan fácilmente con cola caliente o cola para artesanía.

Osos	***Jirafas***	***Conejitos***	***Mini Estrellas Y Lunas***	***Mini Flores***	***Mini Patas***	***Corazones Grandes***
1006-H-312 4/Paq.	*1006-H-310 4/Paq.*	*1006-H-311 4/Paq.*	*1006-H-314 12Paq.*	*1006-H-306 12/Paq.*	*1006-H-305 12/Paq.*	*1006-H-313 4/Paq.*

Amuletos Decorate-A-Memory

Personalice las fotos del bebé y los regalitos de sus fiestas con sus diseños favoritos; los amuletos se fijan fácilmente con cola caliente o cola para artesanía.

Bebé Botella	***Magdalena***	***Bebé Palatra***
1006-H-558 4/Paq.	*1006-H-559*	*1006-H-560*

Juego De Minimoldes Independientes De Ositos

Práctico tamaño para hornear pasteles y moldear dulces, helados y azúcar. 12 cm de altura. Incluye molde de 2 piezas, soporte para hornear, cuatro presillas e instrucciones. En aluminio.
2105-H-489 8/Juego

Juego De Moldes Independientes De Ositos

¡Cinco innovadoras ideas de decoración en una caja! El molde de dos piezas contiene 6 tazas y media de pasta con textura firme. Incluye 6 presillas, un núcleo conductor de calor e instrucciones. El molde tiene 24 x 23 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-603
10/Juego

ON OUR COVER!

Molde De Adorable Osito De Peluche

¡Esta forma de juguete clásico nunca hiberna! Desde los cumpleaños pasando por las fiestas para festejar el nacimiento de bebés hasta las fiestas escolares, a este osito se le pone a trabajar todo el año. Un molde de una mezcla tiene 34 x 31 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-4943

Molde De Osito De Peluche Con Paquete

El paquete que el osito tiene en sus manos es ideal para personalizar el pastel con edades y nombres; usted también puede decorarlo como un regalo de cumpleaños o una caja de sorpresas Un molde de una mezcla tiene 33 x 24 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-8257

Molde De Arca De Noé

Se divertirá construyendo el arca. Decórela con sus animales favoritos (en parejas, claro está) para celebrar cumpleaños infantiles, la llegada de un bebé, y mucho más. El molde para 1 mezcla mide aproximadamente 25,5 x 31 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-2026

Molde De Caballo De Balancín

Un pony del Salvaje Oeste o un juguete navideño son sólo dos de los temas que se le pueden dar a este encantador pastel. Es un triunfador seguro en cumpleaños y fiestas para celebrar el nacimiento de bebés. Un molde de una mezcla tiene 34 x 34 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-2388

Decoraciones De Glaseado

Decoraciones comibles con sabor de azúcar. Kosher Certificado.

Bebé	*El Arca De Noé*
710-H-468	*710-H-465*
9/Paq.	*9/Paq.*

Bebé Estándar Copitas Para Hornear

Resistentes a la grasa, de papel que puede usarse en el microondas.
415-H-266 50/Paq.

Get more ideas!
www.wilton.com

Claudell Juegos y adornos para bebés

Jugueticos

Aproximadamente 4 cm de altura
2811-H-856 4/Juego

Cositas Infantiles

Aproximadamente 5 cm de largo
2811-H-855 4/Juego

Juego Del Biberón De Las 3 a.m.

Padres exhaustos, 13 cm de altura
2113-H-3333 2/juego

Recuerdos Especiales

Los momentos especiales en la vida de un niño pueden durar para siempre con la Colección de recuerdos especiales de Wilton. Cada decoración de pastel de recuerdo en resina de calidad está hecha con bellos colores y detalles y presenta personajes para deleitar a cualquier edad. Regálelas o colecciónelas como un recuerdo que hay que atesorar durante la infancia y mucho tiempo después.

Humpty Dumpty	*El arca De Noé*	*La Vaca Saltó Sobre La Luna*
7,5 cm de altura	7,5 cm de altura	9 cm de altura.
2113-H-403	*2113-H-401*	*2113-H-402*

Bebé recuerdos

¡NUEVO!

Lazos De Biberón Para Obsequios
Ideal para atarlos en las bolsas de regalos de recuerdo.
Azul *1006-H-508 6/Paq.*
Rosado *1006-H-509 6/Paq.*

Minibiberones*
Tres de cada color: verde, amarillo, rosado y azul. 3 cm de altura.
1103-H-25 12/Paq.

Biberones Grandes
Uno rosado, uno azul 8 cm de altura.
1103-H-50 2/Paq.

Rosas De Cinta
Estas flores de aspecto real vienen en tallos con alambre que se insertan con facilidad. Vienen en todos los estilos de recuerdos de boda, en paquetes también.
Rosa *1006-H-85 12/Paq.*
Azul *1006-H-86 12/Paq.*

¡NUEVO!

Lazos De Biberón
Excelentes para ponerlos en las bolsas de regalitos.
Azul y Rosa *1103-H-20 12/Paq.*

Imperdibles Pequeños*
4 cm de ancho.
Rosado *1103-H-18 12/Paq.*
Azul *1103-H-19 12/Paq.*

Juego De Angelitos Durmientes
Una pose preciosa, uno rosado y uno azul; 5 cm de altura x 7,5 cm de largo.
2113-H-2325 2/Juego

Juego De Caballitos De Balancín
Símbolo infantil clásico; 5,5 cm de altura.
2113-H-412 2/Juego

Juego De Bloques*
Divulgue la buena noticia. 3 cm de altura.
2113-H-418 4/Juego

Corderitos*
3 cm de altura.
1103-H-17 2/Paq.

Ositos Felpudos*
2,5 cm de altura.
Azul *1103-H-15*
Rosado *1103-H-14 4/Paq.*

Chupas Azul Y Rosada*
4,5 cm de altura.
1103-H-80 2/Paq.

Pulseras De Bebé*
Tres rosadas, tres azules. 3 cm de altura.
1103-H-56 6/Paq.

Figurines De Recién Nacidos*
2,5 cm de altura.
1103-H-62 6/Paq.

Juego De Escarpines
Clásicos sobre pasteles o para ofrecer caramelos en celebraciones. 4,5 cm de altura.
2113-H-424
2/Juego

Juego De Cunas De Bebé
6 cm de altura. *2/Juego*
Azul
2113-H-400

Rosado
2113-H-406

Juego De Cochecitos De Bebé
Adorno ideal para regalos y pasteles. 9 cm de altura.
2113-H-442
2/Juego

*CUIDADO: Contienen piezas pequeñas. No se recomiendan para niños de 3 años o menos.

Golosinas de bebés

Figuritas En Miniatura Para Bebés
20 cavidades, 5 diseños.
2115-H-1537

Celebración Antes De La Llegada Del Bebé
11 cavidades, 4 diseños.
2115-H-1710

Arca De Noé
7 cavidades, 4 diseños.
2115-H-1518

Cigarros Para Anunciar El Nacimiento
8 cavidades, 2 diseños.
2115-H-1511

Moldes Pretzel
Fáciles de moldear; coloque la barra de galleta salada pretzel, vierta los Candy Melts® derretidos y refrigérelos hasta que estén firmes. También son ideales para palitos de helados y palitos de paletas. Cada uno tiene 6 cavidades, 1 diseño.
Es Una Niña *2115-H-1506*
Es Un Niño *2115-H-1507*

Clasdell

Seasonal Shop

La Tienda De Las Estaciones

EMPIECE UNA NUEVA TRADICIÓN: ¡Gracias a Wilton, el cambio de estaciones es un motivo de celebración! Ya sea el 1 de enero o Navidad, tenemos distintos sabores, formas divertidas y colores vivos para deleitar sus sentidos durante todo el año.

Celebre la primavera con magdalenas de Pascua cubiertas con azúcares de colores pastel. Diviértase el 4 de julio con un sorprendente pastel con el diseño de la bandera de y velas de resplandores. Asuste a todos el día de Halloween con esqueletos divertidos y piruletas en forma de fantasma. Celebre las Navidades con una fiesta infantil para decorar pan de jengibre. Sea cual sea la estación, Wilton siempre le da un motivo para celebrar.

Molde De Cupido
Con el corazón en la mano, este adorable querubín expresará sus sentimientos en el día de los enamorados. El molde para 1 mezcla es de 14 x 9 1/2 x 2 pulg. de profundidad. Aluminio.
2105-H-173

Molde De Labios Provocativos
¡Regale un beso grande en el día de San Valentín, en un día de cumpleaños y en otras ocasiones! El molde, para un premezclado es de 42 x 24 x 5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-1035

Molde De Corazón En Hojaldre
Este pastel de corazón rebosa amor gracias a su distinguido diseño hojaldrado. El molde de una mezcla tiene 25 cm de ancho. Aluminio.
2105-H-172

Molde De Corazón Bordado
El centro realzado y los costados en forma de concha hacen que este molde tenga una forma elegante para postres de gelatina y mousse. Ensáyelo con pasteles con fondant y glaseado. El molde para un premezclado es 30 x 28 x 5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-9340

claudell

Molde De 9 Pulg. Antiadherente En Forma De Corazón
El pastel de corazón clásico se desprenderá fácilmente gracias a este molde antiadherente. La limpieza es fácil también. El fondo puede sacarse para servir el pastel con facilidad. 9 x 9 x 2 pulg. de profundidad. Acero antiadherente. *2105-H-122*

Molde Para Tartas De Corazón
Haga postres deliciosos y platos con bordes acanalados. No se pega y el fondo es removible. 25 x 25 x 5 cm de hondo. Acero que no se pega.
2105-H-2152

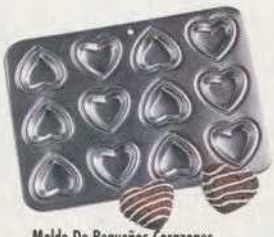
Molde De Resorte Para Corazones
El pastel de queso (cheesecake) clásico de Valentín comienza con este molde de resorte que no se pega. Tiene los costados de cierre de resorte y el fondo es removible para facilitar el servicio a la mesa. 24 x 24 x 7,2 cm de hondo. Acero que no se pega.
2105-H-2122

Moldes De Corazón
Para una expresión elegante de amor en el Día de San Valentín o en cualquier otro día. Precisamente en el tamaño que usted necesita. Aluminio.

15 x 5 cm	*2105-H-600*
24 x 5 cm	*2105-H-5176*
32 x 5 cm	*2105-H-607*

Singles!™
Es fácil hacer pasteles o moldes de tamaño individual para su Valentín favorito. Los Singles!™ son ideales para hacer pasteles, pan, gelatina, helado, pasabocas o tapas. Cada molde tiene capacidad para unos 170 g. de tal manera que las diferentes figuras puedan hornearse en la misma cantidad de tiempo en el horno. Se incluye la receta. Cada molde es de aproximadamente 8 x 9 x 3 cm de hondo. Aluminio.

Molde De Corazón Fantasista	*2105-H-1105*
Molde Para Tarta De Corazón	*2105-H-1139*

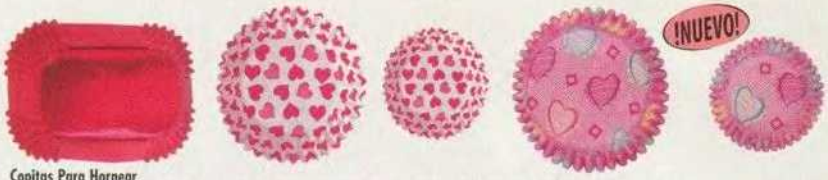


Molde De Pequeños Corazones
Hace panecillos, brownies y galletas de un bocado, que ganarán corazones. Un premezclado hace de 16 a 24 corazones. Cada corazón es 4,7 x 4 x 2 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-2432

Molde De Corazoncitos Bordados
Tiene una forma de concha muy linda, con el centro levantado para decorar con fruta o crema batida. Un premezclado hace de 12 a 15 pastelitos. Cada pastel es 8,5 x 8,5 x 3 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-8255

Molde De Corazoncitos
El tamaño ideal para pastelitos petit fours, brownies individuales y muchos otros horneados. Un premezclado hace 12 corazones. Cada corazón es 9 x 2,5 x 3 cm. Aluminio.
2105-H-11044

Juego De Colores Para Glaseado, Para Valentine
Rojo-Rojo y Rosado en potes de 14 g.
601-H-5570
2/Juego



Copitas Para Hornear
Las hechas de papel son resistentes a la grasa y pueden ponerse en el microondas. También, en reluciente papel de aluminio.

De Aluminio Rojo	*Corazones Estándar*	*Corazoncitos*	*Corazón a Corazón Estándar*	*Corazón a Corazón Pequeños*
415-H-106 24/Paq.	*415-H-210 50/Paq.*	*415-H-310 75/Paq.*	*415-H-273 50/Paq.*	*415-H-353 75/Paq.*

Juego De Anillos Acopladores
Fijan las boquillas decorativas metálicas de tamaño estándar en los glaseados Wilton en tubo para llevar a cabo cualquier técnica.
418-H-47306 4/Juego

Juego De Boquillas y Clavos
Las boquillas se insertan fácilmente en los glaseados Wilton en tubo para crear muchas técnicas decorativas. Incluye las boquillas de estrellas, redondas, hojas y pétalos, clavo de flores.
418-H-47300 5/Juego

Glaseados Decorativos En Tubo
Los tubos pueden usarse con nuestro Juego de boquillas y clavos o el Juego de anillos acopladores y cualquier boquilla Wilton metálica estándar. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Con la certificación Kosher. Tubo de 120 g (4,25 oz).

Rosado	*Rojo*	*Violeta*	*Blanco*
704-H-230	*704-H-218*	*704-H-242*	*704-H-200*

Geles Decorativos En Tubo
Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Con la certificación Kosher. Tubo de 19 g (0,68 oz).

Rosado	*Rojo*	*Violeta*	*Blanco*
704-H-330	*704-H-318*	*704-H-342*	*704-H-302*

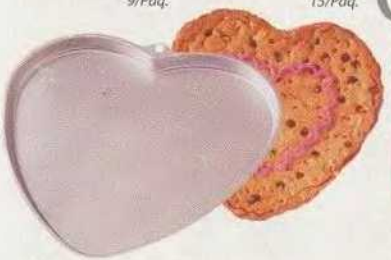
Surtido De 4 Rocíos
Contiene 21 g. de Mezcla de Corazones, 28 g. de Nonpareils de Valentine, 31 g. de cada uno de los azúcares Rosado y Rojo.
710-H-730

Surtido De 6 Sprinkles Mezclados
Contiene 1 oz. de mezcla de "besos," 1 oz. de mezcla de corazones, 1,3 oz. de calandrias de San Valentín, 1,3 oz. de cada uno de azúcar rosa, rojo y lavanda.
710-H-738

Adornos De Glaseado De Corazón
Un toque muy lindo para pastelitos. Con sabor de menta. Kosher Certificado.

Mensaje	*Pequeñito*	*Pequeño*	*Doily*
710-H-463	*710-H-524*	*710-H-340*	*710-H-510*
9/Paq.	*15/Paq.*	*12/Paq.*	*9/Paq.*

Claude



Molde Para Galleta Gigante De Corazón
Haga una galleta o un brownie de tamaño gigante en forma de corazón que será todo un éxito. Es ideal para masa refrigerada y premezclado de brownie. Aproximadamente 29 x 27 cm. Aluminio.
2105-H-6203

Decoraciones Sprinkles
Anime sus dulces y diseños del Día de Los Enamorados. Nuevos tubos plásticos para aplicar con cuchara o espolvorear fácilmente. Botellas plásticas para verter y guardar cómodamente.

Mezda Par a "Besos"	*Dulces De Canela*	*Mezcla De Corazones*	*Azúcar Rosado*	*Azúcar Rojo*	*Azúcar Lila*
710-H-855	*84 g Botella*	*70 g Botella*	*84 g Botella*	*84 g Botella*	*84 g Botella*
	710-H-769	*710-H-854*	*710-H-756*	*710-H-766*	*710-H-758*
	413 g. Tubo	*308 g Tubo*	*392 g Tubo*	*392 g Tubo*	*392 g Tubo*
	710-H-909	*710-H-918*	*710-H-910*	*710-H-904*	*710-H-913*

Molde De Corazones Para Golosinas
Es tan fácil; simplemente ponga en el molde masa o una mezcla de cereal de arroz, insértele un palillo para galletas, póngalas al horno, enfríelas y decórelas. Se incluye la receta. Cada molde hace 6 galletas individuales de 9 cm de diámetro por 0,5 cm de espesor. Aluminio.
2105-H-8104

Palitos Para Galletas
15 cm
1912-H-9319
20/paq.
20 cm
1912-H-9318
20/paq.

Bolsas Para Golosinas
Diseños de Happy Valentine para golosinas de dulces y galletas. Incluye la tirita de amarrar. Bolsas de diversos contornos miden 11,5 x 16,5 cm; las bolsas rectangulares miden 9 x 15 cm.

Corazón Bolsas Para Fiesta	*Corazón Especiales Bolsas Para Fiesta*	*"Corazón a Corazón" Bolsas Para Fiesta*	*"Corazón a Corazón" Bolsas Para Piruletas*
1912-H-2344	*1912-H-2211*	*1912-H-2212*	*1912-H-2213*
40Paq.	*20/Paq.*	*20/Paq.*	*25/Paq.*

Corazón a corazón

Regale todas sus golosinas de San Valentín en nuestras alegres cajas y bolsas. El adorable motivo con corazones da un toque amoroso a cualquier regalo. Excelentes también para accesorios de fiesta y etiquetas para la mesa.

¡NUEVO!

Cortador De Cobre Sólido Para Corazones
Hermoso cortador de cobre con lados profundos. También es excelente para decorar. Receta incluida. 5 ½ pulg. de ancho. *2308-H-3040*

Cortador De Metal Para Corazones
Los cortadores de aluminio de calidad son prácticos y fáciles de manejar. 8 cm de ancho.
2308-H-1003

¡NUEVO!

Juego De Cortadores "Love" De Cobre Sólido
Cuatro letras que escriben la palabra que más quiere escuchar. Cada una tiene 2 pulg. de ancho.
2308-H-3071 Juego/4

¡NUEVO!

Juego De Cortadores De Metal En Forma De Corazón
El amor tiene muchas formas y tamaños. Incluye 4 corazones diferentes - estilizados o tradicionales, corazón arrugado, corazón con flecha y dos corazones. Receta incluida. Tamaños de 1 ½ a 3 pulg.
2308-H-1237 Juego/7

Juego De Cortadores Que Encajan Uno En Otro
Nuestros cortadores de metal que caben uno dentro del otro le ofrecen una gran variedad de tamaños, 2 de ellos con bordes acanalados para individualizar sus regalos de amor. Se incluye una deliciosa receta. El cortador más grande es aproximadamente 12 cm.
2308-H-1203 4/Juego

Comfort Grip™ De Corazón
Este cortador fácil de manejar, de acero inoxidable, tiene costados muy profundos y el borde acolchonado de plástico. Se incluye una receta. 11 x 11 x 4 cm de hondo.
2310-H-616

Juego De Cortadores Perimetrales De Corazón Que Encajan Uno En Otro
Ideal para galletas, para imprimir moldes en glaseados o cortar corazones de pan y para mucho más. Tamaños desde 3 hasta 10 cm.
2304-H-115 6/Juego

Cortador De Corazones Gigantes
2303-H-95 19 x 18 cm
Cortador De Corazones De Un Bocado
2303-H-203 4 x 4 cm
Cortador De Perímetro Para Corazones Estándar
2303-H-100 8 x 9 cm

¡NUEVO!

Juego De Tarjeta De Caramelos
El juego incluye: molde, 10 onzas de Candy Melts®, cartón de regalo e instrucciones.
2104-H-1050

¡NUEVO!

Juego Para Caja De Golosinas "Be Mine"
Haga una adorable caja en forma de corazón. El juego incluye un molde de corazón de tres dimensiones en dos piezas, Candy Melts® - 10 onzas de cacao claro, 5 onzas cada uno de lavanda, rosa, amarillo y blanco, molde mini, boquilla decoradora No. 3, 2 mangas decoradoras desechables, cartón de regalo e instrucciones.
2104-H-1051

Juego Para Hacer Dulces De día Los Enamorados
10 compartimientos, 5 diseños.
2104-H-1036

¡NUEVO!

Juego Para Piruletas En Tres Dimensiones En Forma De Corazón
El juego incluye 1 molde, 10 onzas de Candy Melts®, bolsas y cierres para piruletas e instrucciones. 3 cavidades, 3 diseños.
2104-H-1057
Molde Para Piruletas En Tres Dimensiones En Forma De Corazón Solamente
3 cavidades, 3 diseños. *2115-H-1542*

Molde Para Piruletas En Forma De Corazón Y Más
7 compartimientos, 5 diseños.
2115-H-1717

Molde Para Piruletas En Forma De Corazón
8 compartimientos, 2 diseños.
2115-H-1709

¡NUEVO!

Molde Minis Para "Be Mine"
18 cavidades, 4 diseños.
2115-H-1541

Moldes Para Dulces Moldes y diseños surtidos, de izquierda a derecha.

Trufa De Corazón Profundo
6 compartimientos, 1 diseños.
2117-H-100

Corazones
9 compartimientos, 1 diseños.
2115-H-1712

Rosas Y Botones
9 compartimientos, 3 diseños.
2115-H-1708

Rosas
12 compartimientos, 3 diseños.
2115-H-1713

Fresa *1911-H-406*
Rosado *1911-H-447*
Blanco *1911-H-498*
Rojo *1911-H-499*
Cocoa Oscuro *1911-H-358*
Cocoa Claro *1911-H-544*

Candy Melts®* Regulares O De Sabor Especial
Ideales para todos sus trabajos con caramelo: Moldeo, baño o revestimiento. Con sabor a vainilla a menos que se especifique lo contrario; los de color cocoa clara y cocoa oscura tienen sabor totalmente natural a cacao. Con el certificado Kosher. Bolsa de 392 g.

Candy Melts® Premium
Doblemente refinados y se derriten a menor temperatura para moldear con mayor rapidez y facilidad. Bolsa de 354 g.

Cocoa Clara Premium *1911-H-412* ***Cocoa Oscura Premium*** *1911-H-411*
Blanco Premium *1911-H-410*

*marca del revestimiento de confitería

Pascua

Molde De Conejito De Pascua
Elegantemente ataviado con un lazo de Pascua para alegrar su mesa. El molde para una mezcla mide aproximadamente 14 x 12 x 2 pulg. de profundidad. Aluminio.
2105-H-175

¡RECUERDO DEL ANUARIO!

Molde Para Decorar Huevos De Pascua
Por fin puede decorar el más asombroso huevo de Pascua. Puede elegir cualquier adorno - flores bonitas, colores vivos, combinaciones con diseños modernos. Excelente para postres en moldes y pasteles. Se incluyen instrucciones para decoración con cinco diseños distintos. El molde para una mezcla mide aproximadamente 9 x 11 x 3½ pulg. Aluminio.
2105-H-174

¡NUEVO!

Juego De Moldes En Relieve, Para Huevos
¡Realice un gran centro de mesa para la pascua! El molde de 2 piezas requiere solamente un premezclado de pastel. Incluye un anillo de base para un horneado parejo. Cada mitad es 22 x 14 cm. Aluminio.
2105-H-4793 3/Juego

Juego De Moldes Para Un Cordero Que Se Sostiene Solo
Es un dulce símbolo de la primavera. Este cordero en tres dimensiones encantará a todos los invitados a su mesa de pascua. Se incluyen las instrucciones. El juego de dos moldes es 25 x 18 cm de altura y requiere 6 tazas de masa para mantecada (pound cake). Aluminio.
2105-H-2010 2/ Juego

Molde Que No Se Pega, De Un Conejito Gradoso
Este es un invitado bienvenido a su almuerzo de pascua – excelente para moldeados de ensalada, pasta o gelatina, mousse y pasteles decorados. Incluye las instrucciones. Un molde para un premezclado es de 37 x 24 x 5 cm de hondo. Aluminio que no se pega.
2105-H-1518

Molde De Cruz
Verdaderamente de inspiración para fiestas, bautizos y otras ocasiones religiosas. Su diseño biselado es excelente para fondant enrollado. Incluye las instrucciones. El molde para un premezclado es 37 x 28 x 5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-2509

Molde Para Huevos Pequeñitos
Con pastelitos chicos se puede marcar con mucho colorido el puesto de sus invitados en su mesa de fiesta. Un premezclado de pastel hace de 12 a 20 pastelitos en forma de huevo. Cada huevo es de 9 x 6 x 4,5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-2118

Molde Para Huevos Pequeñitos
Haga galletas, dulces, panecillos y brownies de tamaño individual suficientes para llenar docenas de canastas. Cada huevo es 4 x 5 x 2,2 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-4794

Molde De Conejitos
¡Haga 6 conejitos en un momento! Un premezclado hace de 12 a 16 conejitos en cada molde de 11,5 x 9 x 4 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-4426

Glaseados Decorativos En Tubo
Los tubos pueden usarse con nuestro Juego de boquillas y clavos o el Juego de anillos acopladores y cualquier boquilla Wilton metálica estándar. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Certificado Kosher. Tubo de 120 g (4,25 oz).

Rosado	Violeta	Amarillo	Verde Hoja	Blanco
704-H-230	704-H-242	704-H-236	704-H-224	704-H-200

Geles Decorativos En Tubo
Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Certificado Kosher. Tubo de 19 g (0,68 oz).

Rosado	Violeta	Amarillo	Verde	Blanco
704-H-330	704-H-342	704-H-336	704-H-324	704-H-302

Juego De Anillos Acopladores
Fijan las boquillas decorativas metálicas de tamaño estándar en los glaseados Wilton en tubo para llevar a cabo cualquier técnica.
418-H-47306 4/Juego

Juego De Boquillas Y Clavos
Las boquillas se insertan fácilmente en los glaseados Wilton en tubo para crear muchas técnicas decorativas. Incluye las boquillas de estrellas, redondas, hojas y pétalos, clavo de flores.
418-H-47300 5/Juego

¡NUEVO!

Decoraciones De Rociar
Rocié sus obsequios de pascua con colores y diseños de fiesta. Azúcar de textura fina. Excelente para rellenar y dar colores brillantes a sus diseños en pasteles, galletas y pastelitos. Las nuevas botellas de plástico son convenientes para esparcir el contenido y para guardarlo. Certificado Kosher.

Premezclado Para Huevos De Pasqua	Surtido De Conejitos y Patos	Azúcar Rosado	Azúcar Verde Claro	Azúcar Amarillo	Azúcar Lila
70 g. Botella 710-H-872	70 g. Botella 710-H-870	84 g. Botella 710-H-756	84 g. Botella 710-H-752	84 g. Botella 710-H-754	84 g. Botella 710-H-758
308 g. Tubo 710-H-919		392 g. Tubo 710-H-910	392 g. Tubo 710-H-911	392 g. Tubo 710-H-912	392 g. Tubo 710-H-913

Surtido De 4 Decoraciones De Rociar
Contiene 31 g. de azúcar verde claro, 31 g. de azúcar amarillo, 28 g. de nonpareils de pascua y 21 g. de conejitos y patos. Certificado Kosher.
710-H-736

Surtido de 6 Sprinkles Mezclados
Incluye 1 oz. de mezcla de conejos y patos, 1 oz. de Sprinkles para huevos, 1 oz. de mezcla de primavera, 1,3 oz. de azúcares de lavanda, rosa y verde. Certificado Kosher.
710-H-740

Molde Para Golosinas De Galletas De Conejito
Simplemente ponga en el molde la masa, inserte un palillo para galleta y ponga el molde en el horno. Sáquelo, déjelo enfriar y decórelo. La receta viene incluida. Cada molde hace 6 galletas individuales de 9 x 7 x 0,5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-8106

Palitos Para Galletas
15 cm
1912-H-9319
20/paq.
20 cm
1912-H-9318
20/paq.

¡Regalos estupendos!

Ya ha decorado los huevos, ahora tiene que darle un toque divertido a las golosinas de la cesta de Pascua. Envuélvalos en las alegres cajas y bolsas de regalo. Los diseños exclusivos y formas divertidas harán que la mañana de Pascua sea alegre y feliz, sin importar el tiempo.

Cajas Para Regalar Galletas De Pascua
Resistentes a la grasa, no se requiere montaje. Para un máximo de doce galletas.
7 x 4 1/4 x 4 pulg. de profundidad.
2314-H-109 3/Paq.

Moldes De Papel
Papel resistente a la grasa y al microondas.
Estándar *415-H-276 50/Paq.*
Mini *415-H-352 75/Paq.*

Cajitas Felices Pasquas
Para golosinas pequeñas.
2107-H-2022 6/Paq.

Cajitas En Forma De Zanahoria
Llénelas con sus golosinas favoritas.
1 1/2 x 9 pulg.
2107-H-2023 6/Paq.

Bolsas Para Fiestas
Bolsas de plástico con cierres, 4 x 9 1/2 pulg.
1912-H-2228 20/Paq.

Bolsas Para Piruletas
Bolsas de plástico con cierres, 3 x 4 pulg.
1912-H-2226 25/Paq.

Molde De Galleta Gigante Con Conejito
Cree una galleta en molde tamaño gigante o una brownie con una divertida forma festiva. Ideal para la masa refrigerada de galletas y la mezcla para brownies. Aproximadamente 32.5 x 30 x 1.8 mm de fondo. Aluminio. Se incluye la receta y las instrucciones.
2105-H-6205

Juego De Cortadores De Cobre Sólido
Seguro que es primavera: conejitos, pollitos, tulipanes. Haga estos diseños con nuestros cortadores de precisión para darle un toque alegre a su cocina. Receta incluida. 5 1/2 pulg. de ancho.
Conejito *2308-H-3046*
Pollito *2308-H-3048*
Tulipán *2308-H-3047*

Juego De Cortadores Mini De Cobre Sólido
Perfectos para las cestas de Pascua o nuestras bolsas y cajas festivas. Incluye
2308-H-3067 4/Juego

Juego De Cortadores Mini De Metal Para Pascua
Las siluetas de esta temporada son fáciles de hacer en miniatura. Incluye mariposa, margarita, tulipán, cara de conejito, pollito y conejito. Receta incluida. Cada uno mide aproximadamente 1 1/2 pulgada.
2308-H-1209 6/Juego

Juego De Cortadores De Metal De ConejitosEmpotrables
La familia de conejitos, en cortadores desde el más pequeño hasta el más grande. El latón de calidad corta con precisión y es fácil de manejar. Receta incluida. Tamaños desde 4 3/4 a 2 3/4 pulg.
2308-H-1208 4/Juego

Juego De Cortadores De Metal Con Colores De Pascua
Formas favoritas de primavera en colores pastel. Incluye Receta incluida. Cada uno aproximadamente de 3 1/2 pulg.
2308-H-1207 4/Juego

Cortadores De Metal Para Galletas
Las lindas galletas cortadas a mano son un fácil obsequio de pascua. El aluminio de calidad corta en forma precisa y es fácil de manejar. Cada uno aproximadamente de 8 x 8 cm.
Cara De Conejo *2308-H-1004*
Pollito *2308-H-1000*
Cruz *2308-H-1018*

Cortadores Comfort Grip™
Acero inoxidable fácil de agarrar con lados profundos y mango de plástico acolchado. Receta incluida.
4 1/2 x 4 1/2 x 1 1/2 pulg. de profundidad.
Conejito *2310-H-626*
Pollito *2310-H-625*

Juego De Envases En Forma De Huevo De Pascua
El envase en forma de huevo, divertido y práctico, guarda una colección de cortadores para las galletas de Pascua. Diez cortadores de aprox. 3 1/2 pulg.
2304-H-95 10/Juego

Juego De Cortador Perimetral De Conejitos Reunidos
Magnífico para hacer galletas, prensar patrones en glaseado, cortar siluetas de pan y muchos otros usos. Tamaños desde 4,5 hasta 10,5 cm.
2303-H-9270
4/Juego

Juego De Cortadores De Bocaditos De Pascua
Cortadores perimetrales en un tamaño que a todos gusta. El pollito, el tulipán y 2 conejitos. Cada uno aproximadamente de 4 x 4 cm.
2303-H-9319
5/Juego

Cortadores Perimetrales Para Galletas Tamaño Estándar
De plástico y seguros para los niños, 8 x 9 cm.
Pato *2303-H-148*
Cruz *2303-H-141*
Huevo *2303-H-119*

Bolsas Para Fiesta y Golosinas
Bolsas de plástico con cierres incluidos. Las bolsas de fiesta miden 4 x 9 1/2 pulg. Las bolsas para piruletas miden 3 x 4 pulg. Las bolsas para golosinas miden 4 x 6 pulg.

Bolsas Para Fiesta "Feliz Pascua"	***Bolsas Para Piruletas "Feliz Pascua"***	***Bolsas Para Fiesta "Huevos decorados"***	***Bolsas Para Piruletas "Pascua"***
1912-H-2228	*1912-H-2226*	*1912-H-1258*	*1912-H-2348*
20/Paq.	*25/Paq.*	*20/Paq.*	*40/Paq.*

Bucell

Juego De Colores Para Glaseado De Pascua
En frascos de 14 g., amarillo limón y violeta.
601-H-5571 2/Paq.

¡NUEVO!

Copitas Para Hornear
Resistentes a la grasa, de papel que puede usarse en el microondas.

Huevos Decorado Estándar	*Felices Pascuas Estándar*	*Felices Pascuas Pequeña*	*Felices Pascuas Estándar*	*Felices Pascuas Pequeña*	*Huevo De Pascua Estándar*
415-H-354	*415-H-276*	*415-H-352*	*415-H-219*	*415-H-319*	*415-H-241*
50/Paq.	*50/Paq.*	*75/Paq.*	*50/Paq.*	*75/Paq.*	*50/Paq.*

¡NUEVO!

Juego De Moldes Para Dulces De Huevos De Pascua
Haga dulces festivos o huevos de azúcar en tres tamaños. Son una excelente decoración o un buen obsequio. Incluye moldes de 2 piezas para huevos: pequeños (8 x 5,5 x 6 cm), medianos (10,5 x 8 x 9 cm) y grandes (13 x 9 x 9,5 cm). Incluye las instrucciones.
2114-H-1215
3/Juego

¡NUEVO!

Juego Para Buscar Huevos Escondidos
Sólo tiene que derretir la golosina, moldear los conejitos y decorar los huevos de plástico con etiquetas. Incluye Candy Melts®* de lavanda, rosa, amarillo y blanco (2,5 oz. cada uno), molde Lil' Bunnies, 8 huevos de plástico de colores surtidos, etiquetas einstrucciones completas.
2104-H-1055

¡NUEVO!

Decoraciones De Glaseado De Corazones
Un toque muy lindo para pastelitos. Con sabor de menta. Certificado Kosher.

Huevos Pequeñitos	*Huevos Pequeños*	*Conejitos*
710-H-462	*710-H-528*	*710-H-530*
18/Paq.	*12/Paq.*	*12/Paq.*

Juego Para Hacer Dulces De Pascua
¡Haga sus propias golosinas de dulces que Pascua! Incluye un molde para piruletas (un molde, 9 diseños), 283 g. de Lt. Cocoa Candy Melts y 10 palitos para piruleta de 20 cm.
2104-H-1037

¡NUEVO!

Juego De Golosinas De Conejito En Tres Dimensiones
Los conejitos en tres dimensiones son golosinas perfectas para la primavera y rellenos para la cesta de Pascua. Incluye molde de 2 piezas para conejito en tres dimensiones, 10 onzas de Candy Melts®* de cacao claro e instrucciones completas.
2104-H-1054

¡NUEVO!

Juego De Huevo Panorámico De Azúcar
Alegre la Pascua de alguien con el huevo transparente tradicional como adorno, cestas de Pascua y regalos especiales. Incluye molde de 2 piezas, 2 boquillas decoradoras de plástico, 2 mangas desechables, polvo de merengue para hacer glaseado real, 22 adornos para glaseado e instrucciones completas.
2104-H-1059

Claudell

Molde De Caramelo Huevos Galore
9 cavidades, 3 diseños
2115-H-1719

Molde De Caramelo Felices Pascuas
9 cavidades, 2 diseños
2115-H-1718

¡NUEVO!

Molde Para Piruleta En Forma De Conejito
12 cavidades, 4 diseños.
2115-H-1544

¡NUEVO!

Molde Para Piruleta De Huevo De Pascua En Tres Dimensiones
6 La manga cavidades, 3 diseños.
2115-H-1543

¡NUEVO!

Juego Para Piruletas De Pascua En Tres Dimensiones
¡Haga sus propias golosinas de Pascua! Incluye molde para piruleta (1 molde, 9 cavidades, 9 diseños), 283 g. de Lt. Cocoa Candy Melts y 10 palitos para piruleta de 20 cm.
2104-H-1056

Limón *1911-H-408*
Menta De Chocolate *1911-H-1920*
Blanco *1911-H-498*
Amarillo *1911-H-463*
Rosada *1911-H-447*
Merclado De Colores Pastel *(Rosadeo, Azul Lila Lavender) 1911-H-1637*
Metas De Colores Pastel *(rosado, Verde, Blanco) 1911-H-1923*

Candy Melts®* Regulares O De Sabor Especial
Ideales para todos sus trabajos con caramelo: Moldeo, baño o revestimiento. Con sabor a vainilla a menos que se especifique lo contrario; los de color cocoa clara y cocoa oscura tienen sabor totalmente natural a cacao. Con el certificado Kosher. Bolsa de 392 g.

Candy Melts® Premium
Doblemente refinados y se derriten a menor temperatura para moldear con mayor rapidez y facilidad. Bolsa de 354 g.
Cocoa Clara Premium *1911-H-412*
Cocoa Oscura Premium *1911-H-411* ***Blanco Premium*** *1911-H-410*
* marca del revestimiento de confitería

¡NUEVO!

Mini esténciles

Añádale un toque resplandeciente y brillante a sus golosinas de Pascua. Es una manera divertida y fácil de hacer que sus magdalenas y galletas tengan muy buen aspecto.

Úselos con los Cake Sprinkle de Wilton o azúcares coloreados de la página 195.

Mini Esténcil De Pascua
417-H-1219

Cake Sparkles
Brillante comestible. Certificado Kosher. 1/4 oz.

Rosado *703-H-1260* ***Púrpura*** *703-H-1266* ***Amarillo*** *703-H-1272* ***Verde*** *703-H-1278*

Día de san patricio

Molde De Trébol Singles!™
Moldes de tamaño personal para pasteles. Incluye la receta.
2105-H-1140

Capitas De Horneado
Capitas de papel de tamaño estándar, resistentes a la grasa que se pueden poner en el microondas.
415-H-286 50/Paq.

Capitas De Horneado
Capitas de papel de tamaño estándar, resistentes a la grasa que se pueden poner en el microondas.
710-H-286 50/Paq.

¡NUEVO!

Bolsas Para Fiestas Con El Trébol
Bolsas de plástico con cierre. 4 x 9 1/2 pulg.
1912-H-1286 20/Paq.

¡NUEVO!

Molde Para Piruleta De Trébol
8 cavidades, 1 diseño.
2115-H-1545

Cortador De Metal Para Galletas De Trébol
De acero cubierto de estaño de calidad, corta exactamente y es fácil de manejar. Aproximadamente de 8 cm.
2308-H-1011

Cortador Perimetral De Tréboles De 4 Hojas
Corta galletas y emparedados. Puede usarse como obsequio de la fiesta y sirve para obras manuales. 8 cm de ancho por 9 cm de alto.
2303-H-134

Día del grado

Molde En Forma De Libro
El libro abierto representa una de las etapas importantes de la vida, la graduación. Aluminio.
Molde Para Una Mezcla
13 x 9 1/2 x 2 pulg. de profundidad. *2105-H-972*
Molde Para Dos Mezclas
11 1/2 x 15 x 2 3/4 de profundidad. Sirve hasta 30 porciones. *2105-H-2521*

Molde Para el Graduado
¡Honre los éxitos de graduados o graduadas! Recipiente para un premezclado es 37 x 21 x 5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-1800

Molde Coronación Del Éxito
El futuro de su fiesta está asegurado. Este molde es ideal para los graduados de cualquier edad o sexo. Decórelo en el color especial de la escuela de su graduado o escriba el grado alcanzado para añadir un toque personal de distinción. El molde de una mezcla tiene aproximadamente 37 x 28 x 5 cm de fondo. Aluminio.
2105-H-2038

claudell

Graduado Feliz
13 cm de altura
2113-H-1818

Graduado Alegre
11,5 cm de altura
2113-H-1817

Graduado Resplandeciente
11,5 cm de altura
2113-H-1833

Graduado de Éxito
11,5 cm de altura
2113-H-4549

Decoraciones De Pastel Recuerdos Especiales
Conmemore ese mágico momento de la graduación con nuestras encantadoras decoraciones de pastel de recuerdo. La resina pintada a mano de calidad está elaborada con bello color y detalle. 8.7 cm de alto.
Niñita Graduada *2113-H-1805*
Niñito Graduado *2113-H-1804*

Juego De Birretes De Grado
Excelentes como obsequios de fiesta o para colocar encima del pastel. De 5 cm de alto.
Blanco *2113-H-1800 2/Juego*
Negro *2113-H-1801 2/Juego*

Graduación
9 cavidades, 4 diseños.
2115-H-1730

Juego De Velas
En forma de birretes y diplomas, desde 1,3 hasta 5 cm de alto.
2811-H-1800 6/Juego

Botellas De Champaña
5 cm de altura
2811-H-163 6/Juego

Decoraciones Para El Glaseado
De sabor azucarado, comibles. Kosher Certificado.
710-H-473 12/Paq.

Comunión

Molde De Cruz
Su diseño biselado es excelente para fondant enrollado. Incluye las instrucciones. El molde para un premezclado es 37 x 28 x 5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-2509

Juego De Biblia Y Cruz Brillante
6 cm de altura.
2113-H-7890 2/Juego

Cruz De Inspiración
11.5 cm de altura.
202-H-314

Niña En Comunión**
9 cm de altura.
2113-H-7878

Niño En Comunión**
9 cm de altura.
2113-H-7886

**Diseñadora de Ellen Williams

indice

Pasteles de cumpleaño p. 2-41

Pasteles para ocasiones espediales p. 42-61

Su pastel lo dice todo; desde un megabiberón para la celebración del nacimiento de un bebé hasta un divertido barco crucero para fiestas de jubilación o un espectacular pastel floral de bodas, usted capturará la emoción del evento.

Pasteles para días de fiesta p. 62-91

¡Hágalo alegre! Le demostraremos cómo hacer un tentador pastel de Cupido recubierto de trufas para su Dia de los Enamorados, celebrar la Pascua con un jardín de galletas de tulipanes, espantar a los bromistas de Halloween con una cabeza fantasmal en una bandeja y crear una divertida fábrica de pan de jengibre como su centro de mesa navideña.

Pasteles de osito de peluche p. 92-103

Toda la camada de ositos está aquí, deliciosamente decorada para cumpleaños, celebraciones de nacimiento de bebés, bodas, días de fiesta, entre muchas otras ocasiones. ¡Decore su pastel favorito y gane magníficos premios en el Concurso Wilton de decoración de pasteles de osito!

Claudell

Páginas de Wilton en Internet

¡La página #1 de decoración de pasteles en Internet es ahora tres veces mejor! Hemos añadido dos nuevas direcciones que le ayudarán a encontrar la información de decoración que usted desea en forma fácil y rápida.

www.wilton.com

¡Más diversión cada día! Aproveche nuevas y emocionantes ideas decorativas para cada estación; actualizamos regularmente nuestras sugerencias. Vea los productos de decoración que usted necesita, todo en un solo sitio. Únase a nuestro nuevo Grupo de Discusión y converse con otros decoradores. Es una excelente manera de compartir ideas decorativas.

www.wiltonyearbook.com

¡Saque mayor provecho del Anuario Wilton! Vea los videoclips sobre el pastel de la portada, encuentre nuevas ideas exclusivas de pasteles e instrucciones, vea 3 técnicas clásicas para practicar con facilidad. Haga clic en la sección FAQ que presenta las preguntas más frecuentes acerca de los productos de decoración Wilton y conozca más detalles acerca del Concurso Wilton de decoración de pasteles de osito.

www.bears.wilton.com

Vaya directamente a nuestro Álbum Familiar de Ositos y vea los nuevos diseños de pasteles de ositos que usted sólo puede hallar en esa página, además de los fantásticos pasteles que otros decoradores presenten en su participación en el Concurso Wilton de decoración de pasteles de osito. Conozca todos los detalles del Concurso, incluyendo las reglas, premios e instrucciones sobre cómo participar en este concurso.

El taller cómo hacerlo p. 104-117

La tienda de la decoración de pasteles p. 118-131

La tienda de las galletas p. 132-137

La tienda de los dulces p. 138-141

La tienda de las fiestas p. 142-151

La tienda de los matrimonios p. 152-177

La tienda de los utensilios para hornear p. 178-187

La tienda de bebé p. 188-191

La tienda de las estaciones p. 192-211

La tienda de los caracteres p. 212-223

Indice p. 224

B. Celebración de las siete alarmas

Moldes: *Barra de 228 x 127 mm, p. 181; juego de minimoldes independientes de ositos, p. 183*

Boquillas: *1, 4, 5, 12, 14, 16, 44, 125, p. 126-129*

Colores: *Cobre (tono claro de piel), rojo sin sabor, amarillo limón, negro, castaño, azul cielo, violeta, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Pilares "Ocultos", p. 175; vela de No. 7, p. 146; espátula recta de 203 mm, p. 123; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; merengue en polvo, p. 119; galletas de emparedado de chocolate, celofán transparente, palitos de pretzel, pastillas grandes y pequeñas de especias, regaliz negro en cuerda, maizena*

Hornee y deje enfriar dos pasteles de molde de barra y un pastel de molde de osito.

Para hacer el bombero: Recorte las orejas, la barriga, la parte baja de la espalda, el pecho y el área del cuello del osito. Recorte la mano derecha para que llegue sólo al estómago no a la boca. Use la boquilla 12 para darle volumen a los brazos. Trace los contornos de la chaqueta con la boquilla 4. Cubra la chaqueta y los pantalones en estrellas con la boquilla 14. Haga los ojos y las pupilas en puntos y la boca en cuerda con la boquilla 4. Cubra en estrellas la cara usando la boquilla 14; añada la nariz y las orejas con la boquilla 5. Haga el cabello corrido con la boquilla 16. Coloque la pastilla grande de especias en la cabeza como casco. Aumente ligeramente el volumen del casco usando la espátula con glaseado. Use la boquilla 125 para hacer el borde del casco; alise con un dedo bañado en maizena. Recubra el borde del casco con la boquilla 44. Trace los contornos del detalle de la placa en el casco y rellene con la boquilla 4. Usando la boquilla 1 escriba las letras "FD" en la placa. Trace los contornos de los zapatos con la boquilla 4 y rellene con la boquilla 12; recubra otra vez los zapatos con la boquilla 12 (alise con un dedo bañado en maizena). Usando la boquilla 5 haga las manos y la boquilla de la manguera que tiene en la mano. Haga el orificio en la boquilla de la manguera con el extremo corto de la boquilla 4; enrolle el papel celofán para que parezca agua regándose e insértelo en el extremo de la boquilla de la manguera. Ponga el bombero a un lado. Para hacer el carro de bomberos: Recorte el cartón para pasteles para hacer la parte inferior del carro de bomberos, recorte otro cartón de pasteles para hacer las ruedas en las que se apoya; corte dos pilares ocultos para usarlos como ejes de las ruedas y péguelos con glaseado en la parte inferior del cartón para pasteles recortado. Déjelo reposar. Coloque un pastel de barra completo sobre el cartón para pasteles. Corte el segundo pastel de barra por la mitad y coloque una mitad encima del primer pastel; sujete con glaseado. Trace los contornos de las ventanas y las puertas con la boquilla 5. Rellene las ventanas con la misma boquilla (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra el carro de bomberos en estrellas con la boquilla 16. Usando la boquilla 12 trace los contornos alrededor del borde inferior. Corte los palitos de pretzel para hacer las escaleras y sujételas a los lados del carro de bomberos. Coloque la pastilla grande de especias en la parte superior del carro de bomberos como campana. Sujete con glaseado real las ruedas de galletas de emparedado a los ejes y los tapacubos de pastillas de especias a las galletas. Coloque la vela. Desenrolle el regaliz trenzado para hacer la manguera, sujete con glaseado un extremo a la mano del bombero e inserte el otro extremo en un lado del carro de bomberos. *10 porciones.*

C. El mundo es su campo de juego

Molde: *Molde de payaso malabarista, p. 184*

Boquillas: *2, 4, 13, 16, 18, 32, p. 126-127*

Colores: *Azul real, negro, rojo sin sabor, cobre (tono claro de piel), castaño, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de velas de Misión Espacial, p. 148, maizena*

Glasee lisas las áreas de los lados y el fondo. Trace los contornos del traje del astronauta, las botas, los guantes y los rasgos faciales con la boquilla 4. Cubra en estrellas el traje, las botas y los guantes con la boquilla 18; cubra la cara en estrellas con la boquilla 16. Haga la nariz, los ojos y las pupilas en puntos usando la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena). Trace los contornos de la boca con la boquilla 4. Añada el cabello en estrellas corridas con la boquilla 16. Recubra los puños rojos y el adorno del traje con otra capa de estrellas usando la boquilla 18. Haga al azar estrellas con la boquilla 13 y en puntos con la boquilla 2 el efecto de galaxia de estrellas alrededor de la parte superior y los lados del pastel. Haga el borde inferior en estrellas con la boquilla 32. Coloque las velas alrededor del pastel. *12 porciones.*

Claridell

Patriotic

Molde De Bandera Singles!™
Molde de tamaño personal para pastel, gelatina, golosinas de cereal y muchos otros usos. Incluye la receta. Tiene capacidad para 3/4 de taza (170 g.).
2105-H-1132

Molde De Pequeñas Estrellas
Para hacer postres de tamaño personal y hacer sentir a cada uno como una estrella. Un premezclado hace de 20 a 24 estrellitas, cada una de 12 cm de diámetro y 3 cm de hondo.
2105-H-1235

Molde De Estrella
Su pastel de estrella de gran colorido va a destellar el 4 de julio y hará sus fiestas más alegres todo el año. El molde para un premezclado es de 32 cm de diámetro por 4,7 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-2512

¡NUEVO!

Molde De Estrellas Y Rayas
Decore un pastel en forma de bandera, perfecto para la barbacoa del 4 de julio. Use gel brillante y frutas frescas de verano para resaltar la decoración. El molde para una mezcla mide 13 x 9 x 2 pulg. de profundidad. Aluminio.
2105-H-183

Glaseados Decorativos En Tubo
Los tubos pueden usarse con los juegos de boquillas y clavos. Las boquillas suelen encajarse fácilmente en los tubos de Wilton. Incluye boquillas de estrella, redonda, hoja y pétalo; clavo para flores. O bien use el anillo acoplador para fijar cualquier boquilla de metal Wilton de tamaño estándar al tubo de glaseado. Certificado Kosher.

	Rojo	*Azul Real*	*Blanco*	
	704-H-218	*704-H-248*	*704-H-200*	
Juego De Boquilla Y Clavo (No Ilustrado)	*418-H-47300*			*5/Juego*
Juego De Anillo Acoplador (No Ilustrado)	*418-H-47306*			*4/Juego*

Geles Decorativos En Tubo
Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Certificado Kosher. Tubo de 19 g (0,68 oz).

Rojo	*Azul Real*	*Blanco*
704-H-318	*704-H-348*	*704-H-302*

Palillos De Fiesta
8 cm de largo.
Palillos De Fiesta De 4 De Julio
2113-H-704
40/Paq.

Copitas Para Hornear
De tamaño estándar, resistentes a la grasa y seguras de usar en el microondas.
415-H-704 50/Paq.

Decoraciones Para El Glaseado
Figuras comibles con sabor de azúcar. Certificado Kosher.
710-H-726
12/Paq.

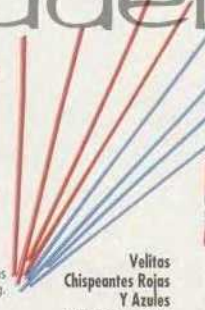
Claudell

Mezcla De Decoraciones Patrióticas Para Rociar
Certificado Kosher, de 99 g.
710-H-786

¡NUEVO!

Bolsas Para Fiestas Y Golosinas
Bolsas de plástico con cierres para caramelos, galletas y golosinas. Las bolsas para fiestas miden 4 x 9 1/2 pulg.; las bolsas para golosinas miden 4 x 6 pulg.

Bolsas Para Fiestas Con Estrellas Y Rayas	***Bolsas Patrióticas Con Golosinas***
1912-H-1254 20/Paq.	*1912-H-704 40/Paq.*



Velitas Chispeantes Rojas Y Azules
De 16,5 cm de largo.
2811-H-704 18/Paq

Juegos De Velas
De 4,5 y 5 cm de altura

Botellas De Cerveza	*2811-H-766*	*6/Juego*
Latas De Cerveza	*2811-H-9326*	*6/Juego*

Molde Para Golosinas De Estrellas De Galleta
¡Las golosinas en un palillo son tan fáciles de hacer! Simplemente ponga masa o la mezcla de cereal de arroz que desea usar, inserte un palillo de galleta y luego al horno; enfríelas y decórelas. Con receta incluida. Cada molde hace 6 estrellas individuales de 9 cm de diámetro por 0,5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-8102

Palillos Para Golosinas De Galletas
15 cm.
1912-H-9319
20/Paq.
20 cm.
1912-H-9318
20/Paq.

¡NUEVO!

Juego De Cortadores De Metal De Estrellas Empotrables
Un desfile de estrellas desde la más pequeña hasta la más grande hace galletas divertidas para el 4 de julio o para todo el año. El latón de calidad corta con precisión y es fácil de manejar. Receta incluida. Tamaños desde 5 a 2 1/2 pulg.
2308-H-1215 4/Juego

Cortagalletas De Metal, En Estrella
De latón de calidad es un cortador preciso y fácil de manejar. 8 cm.
2308-H-1008

Cortagalletas Comfort Grip™ De Estrellas
Estos cortadores profundos. Con borde acolchonado de plástico para asirlo. Con receta incluida. Aproxima-damente de 11,5 x 11,5 x 4 cm de hondo.
2310-H-605

Cortagalletas De Estrella

Tamaño De Bocado	4 x 4 cm
2303-H-218	
Para Colocar Anidadas	4,1 a 4,6 cm
2304-H-111	*6/Juego*
Perímetro Estándar	8 x 9 cm
2303-H-135	

Otoño

Molde De Espantapájaros
Esta cara amistosa es siempre bienvenida. Decore la canasta con calabazas en el tiempo de cosecha o con flores en la primavera. Un molde para un premezclado es de 5,5 x 26 x 5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-2001

Calabaza Singles!™
Moldes de tamaño personal para pastel, gelatina, golosinas de cereales. Incluye la receta. Aluminio.
2105-H-2002

Molde Para Tartas De Calabaza
El molde tiene capacidad para una lata de 425 g. de relleno de calabaza para tarta. Uselo para tartas de manzana, durazno y cereza. También es ideal para cortezas de tarta listas para hornear. 23 cm de diámetro por 4 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-3970

¡NUEVO!

¡NUEVO!

¡NUEVO!

Moldes De Papel Papel resistente a la grasa y al microondas.

Manzana Estándar	Manzana Mini	Copitas De Colores Estándar	Copitas De Colores Pequeño
415-H-2008	415-H-2012	415-H-2000	415-H-2001
50/Paq.	75/Paq.	50/Paq.	75/Paq.

Decoraciones De Glaseado En Hojas
Formas comestibles azucaradas. Con la certificación Kosher.

Manzana	Pequeñas Hojas	Hoja	Mini Calabaza
710-H-228	710-H-230	710-H-3003	710-H-532
12/Paq.	12/Paq.	12/Paq.	18/Paq.

Glaseados Decorativos En Tubo
Los tubos pueden usarse con nuestro Juego de boquillas y clavos o el Juego de anillos acopladores y cualquier boquilla Wilton metálica estándar. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Certificado Kosher. Tubo de 120 g (4,25 oz).

Chocolate	Rojo	Verde Hoja	Amarillo Limón	Naranja	Blanco
704-H-254	704-H-218	704-H-224	704-H-236	704-H-212	704-H-200

Geles Decorativos En Tubo
Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Certificado Kosher. Tubo de 19 g (0,68 oz).

Marrón	Rojo	Verde	Amarillo Limón	Naranja
704-H-354	704-H-318	704-H-324	704-H-336	704-H-312

¡NUEVO!

Mini esténciles

Añádale un toque resplandeciente y brillante a sus golosinas de otoño. Es una manera divertida y fácil de hacer que sus magdalenas y galletas tengan muy buen aspecto.
Úselos con los Cake Sparkles de Wilton que se indican debajo o azúcares coloreados a la derecha.

Otoño
417-H-1207

Cake Sparkles
Destellos brillantes, Kosher Certificado. 1/4 oz.

Rojo	Verde	Amarillo	Naranja	Marrón
703-H-1284	703-H-1278	703-H-1272	703-H-1308	703-H-1320

Surtido De 4 Decoraciones De Rociar
Contiene 21 g. de cada uno, de azúcar amarillo, anaranjado y verde y 21 g. de un surtido de hojas. Certificado Kosher.
710-H-851

Juego De Anillos Acopladores
Fijan las boquillas decorativas metálicas de tamaño estándar en los glaseados Wilton en tubo para llevar a cabo cualquier técnica.
418-H-47306 4/Juego

Juego De Boquillas Y Clavos
Las boquillas se insertan fácilmente en l os glaseados Wilton en tubo para crear muchas técnicas decorativas. Incluye las boquillas de estrellas, redondas, hojas y pétalos, clavo de flores.
418-H-47300 5/Juego

Sprinkle Decoraciones
¡Realce sus golosinas con divertidas formas y colores! Los nuevos tubos (que vienen en varios colores) facilitan la aplicación con cuchara o la distribución del contenido. La botella de tapa abisagrada le permite agitar o verter la cantidad exacta. Certificado Kosher. Botella agitadora de 2½ - 3 oz.

Mezcla De Decoraciones De Rociar, Hojas 70 g. Botella	Azúcar Rojo 70 g. Botella	Azúcar Verde Oscuro 84 g. Botella	Azúcar Verde Claro 84 g. Botella	Azúcar Amarillo 84 g. Botella	Azúcar Naranja 84 g. Botella
710-H-787	710-H-766	710-H-764	710-H-752	710-H-754	710-H-759
	392 g. Tubo 710-H-904	392 g. Tubo 710-H-903	392 g. Tubo 710-H-911	392 g. Tubo 710-H-912	392 g. Tubo 710-H-925

Juego de cortadores de cobre sólido para galletas
La belleza del cobre hace que estos cortadores sean ideales para decorar. Estos hermosos cortadores artísticos de cobre tienen bordes suaves para dar el toque final. Cada uno mide aproximadamente 5 1/2 pulg. de diámetro.

Hoja De Roble	Hoja De Arce	Calabaza	Manzana
2308-H-3077	2308-H-3045	2308-H-3078	2308-H-3076

Cortadores Comfort Grip™
Acero inoxidable fácil de agarrar con lados profundos. El mango de plástico acolchado, excelente para cortar, le da control y comodidad. Receta incluida. 4 1/2 x 4 1/2 x 1 1/2 pulg. de profundidad.

Hoja De Roble	Calabaza	Hoja De Arce
2310-H-633	2310-H-600	2310-H-632

Juego De Cortadores Mini De Metal Para El Otoño
Celebre el otoño con seis formas tradicionales. Incluye calabaza, manzana, hoja de arce, hoja de roble, hoja de olmo y bellota. Receta incluida. Cada forma mide aproximadamente 1 1/2 pulg.
2308-H-1217 6/Juego

Juego De Cortadores De Metal Empotrables De Hojas Y Bellotas
Bellotas, hojas de roble y arce, cada uno en 3 tamaños graduados desde 3 1/2 pulg. Receta incluida.
2308-H-2000 9/Juego

Cortadores De Metal
Con sus diseños favoritos de otoño en tamaños desde 8 cm.

Hoja De Roble	Hoja DeArce	Bellota
2308-H-1021	2308-H-1013	2308-H-1020

Cortador De Silueta Pavo
Cortadores plásticos seguros para los niños. 8 cm x 9 cm.
2303-H-163

Chantdell

Bolsas Para Fiestas
Diseños de otoño para golosinas de caramelo y galletas. Cierres incluidos. Las bolsas rectangulares miden 4 x 9 1/2 pulg.

Manzanas	Hojas De Otoño
1912-H-1257 20/Paq.	1912-H-1252 20/Paq.

Molde De Chupetes De Espantapájaros
7 diseños, 9 moldes.
2115-H-1530

Molde De Caramelo De Minihojas
7 diseños, 9 moldes.
2115-H-1540

Moldes Para Piruletas De Otoño
7 diseños, 9 moldes.
2115-H-2000

Cocoa Claro
1911-H-544

Blanco
1911-H-498

Amarillo
1911-H-463

Verde Oscuro
1911-H-405

Cocoa Oscuro
1911-H-358

Rojo
1911-H-499

Naranja
1911-H-1631

Menta De Chocolate
1911-H-1920

Candy Melts®* Regulares O De Sabor Especial
Ideales para todos sus trabajos con caramelo: Moldeo, baño o revestimiento. Con sabor a vainilla a menos que se especifique lo contrario; los de color cocoa clara y cocoa oscura tienen sabor totalmente natural a cacao. Con el certificado Kosher. Bolsa de 392 g.

Candy Melts® Premium
Doblemente refinados y se derriten a menor temperatura para moldear con mayor rapidez y facilidad. Bolsa de 354 g.
Cocoa Clara Premium *1911-H-412*
Cocoa Oscura Premium *1911-H-411*
Blanco Premium *1911-H-410*
* marca del revestimiento de confitería

Golosinas de halloween

Molde De Casa Encantada
¡Esta casa da miedo! Esta casa chirriante y sus extraños habitantes encantará a los niños. El molde para una mezcla mide aproximadamente 30 x 22.5 x 5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-181

¡NUEVO!

Molde Para Un Fantasma De Calabaza
Moldee los rasgos felices de este fantasma para su próxima fiesta de halloween. El molde para un premezclado es 31 x 28 x 5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-3068
Molde Antiadherente De Calabaza Jack-O-Lantern En Eluminio
2105-H-1516

Juego De Moldes Para Fantasmas De Calabaza Que Se Sostienen Solos
Nadie podrá asustar este postre de tres dimensiones. Se incluyen ideas e instrucciones para cualquier grado de habilidad. El molde, de dos piezas, es 18 x 13,5 x 16,5 cm de hondo y tiene capacidad para 5 tazas de masa de mantecada (pound cake). Aluminio.
2105-H-3150 2/Paq.

Molde Over The Hill Para Lápidas De Ultra Tumba
Decore un pastel que es un monumento a lo divertido de halloween o para la celebración de un cumpleaños que marca una época. El molde para un premezclado es de 33 x 25 x 5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-1237

Molde Para Calabaza Fantasmagórica
Deje que este fantasma amistoso salga de su calabaza en fiestas de escuela o fiestas de halloween. Incluye tres ideas de decoración. El molde para un premezclado es de 42 x 27 x 5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-3070

Molde De Fiesta De Monstruos
¡Toda la banda está aquí, convirtiéndose en fantasmas en su gran celebración de Halloween! El molde de una mezcla tiene aproximadamente 32.5 x 22.5 x 5 cm de fondo. Aluminio.
2105-H-2039

Claudell

Molde Para Calabacines
Haga un pastelito que agrada a los niños, y para cada invitado a su mesa. Un premezclado de pastel hace de 12 a 16 calabacines. Cada moldecito mide 9 x 9,5 x 4 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-1499

Molde Para Pequeños Fantasmas De Calabaza
Haga el día feliz para alguien con un pequeño y sonriente fantasma de calabaza, de tamaño personal. Un premezclado de pastel hace de 18 a 24 fantasmas de calabaza. El molde es de 12 compartimientos y cada uno es de 5 x 5 x 2,8 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-8462

Molde De Fantasmas Diminutos
¡Haga cantidades de pequeños fantasmas, todos de una vez! Un premezclado de pastel hace de 12 a 16 fantasmas listos para ser decorados. El molde de 6 fantasmas mide 9 x 13 x 3,5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-3845

Glaseados Decorativos En Tubo
¡Es como tener una manga decorativa repleta que está lista cuando usted lo está! Los tubos pueden usarse con nuestro Juego de boquillas y clavos o el Juego de anillos acopladores y cualquier boquilla Wilton metálica estándar. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Certificado Kosher. Tubo de 120 g (4,25 oz).

Negro	Naranja	Violeta	Blanco
704-H-206	704-H-212	704-H-242	704-H-200

Juego De Boquillas Y Clavos
Las boquillas se insertan fácilmente en los glaseados Wilton en tubo para crear muchas técnicas decorativas. Incluye las boquillas de estrellas, redondas, hojas y pétalos, clavo de flores.
418-H-47300 5/Juego

Geles Decorativos En Tubo
Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Certificado Kosher. Tubo de 19 g (0,68 oz).

Naranja	Negro	Violeta
704-H-312	704-H-306	704-H-342

Juego De Anillos Acopladores
Fijan las boquillas decorativas metálicas de tamaño estándar en los glaseados Wilton en tubo para llevar a cabo cualquier técnica.
418-H-47306 4/Juego

¡NUEVO!

Decoraciones De Glaseado
Decoraciones comibles con sabor de azúcar. Kosher Certificado.

Ojos Miedosos	Caras DeFantasma De Calabaza
710-H-229 19/Paq.	710-H-3012 12/Paq.

Pequeñas Arañas y Murciélagos
710-H-3036
11/Paq.

Pequeños Duendes
710-H-3030
12/Paq.

Mini Calabaza
710-H-532
18/Paq.

Mini esténciles

¡NUEVO!

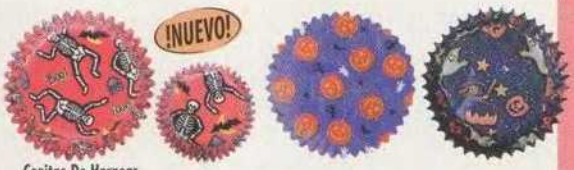
¡La manera rápida y fácil de hacer que las magdalenas y galletas salgan espectaculares! Sólo tiene que poner el esténcil sobre la magdalena o galleta glaseada y sacudir los Cake Sparkles comestibles de colores - cuando levanta el esténcil, ¡lo que queda es su diseño!

También puede usarse con los azúcares coloreados que aparecen debajo, azúcar glasé y cacao, también. Instrucciones completas incluidas. Lavar a mano.

Mini Esténciles De Halloween
417-H-1203

Cake Sparkles
Brillantes comestible. Certificado Kosher. 0, 25 oz.

Naranja	*Negro*	*Morado*	*Verde*	*Marrón*
703-H-1308	*703-H-1302*	*703-H-1266*	*703-H-1278*	*703-H-1320*



¡NUEVO!

Copitas De Hornear
De papel resistente a la grasa y que puede usarse en el microondas.

"Esqueletos Que Bailan" Estándar	*"Esqueletos Que Bailan" Mini*	*Calabaza que Brilla Estándar*	*Halloween Estándar*
415-H-2007	*415-H-3007*	*415-H-223*	*415-H-213*
50/Paq.	*75/Paq.*	*50/Paq.*	*50/Paq.*

Juego De Colores De Halloween Para Glaseado
Potes de 14 g. de color Naranja o Negro.
601-H-3010 2/Juego

¡NUEVO!

Surtido De 4 Sprinkles Mezclados
Incluye 0,75 oz. de mezcla de Halloween, 1 oz. de calandrias de Halloween, 1,1 oz. cada uno de azúcares negro y naranja. Certificado Kosher.
710-H-728

Surtido De 6 Sprinkles Mezclados
Incluye 1 oz. de mezcla de murciélago, 1 oz. de mezcla de Halloween, 1,3 oz. de calandrias de Halloween, 1,3 oz. cada uno de azúcares negro, naranja y lavanda. Certificado Kosher.
710-H-727

¡NUEVO!

Decoraciones De Rociar
¡Rocié sus golosinas de halloween! Las nuevas botellas de plástico son convenientes para esparcir el contenido y para guardarlo. Kosher Certificado. De 70 a 85 g.

Mezcla Para Fantasma	*Premezclado De Murciélagos*	*Premezclado De Halloween 2.5 oz. Bottle*	*Jimmies De Chocolate*	*Azúcar Naranja 84 g. Botella*	*Azúcar Negro 84 g. Botella*	*Azúcar Lila 84 g. Botella*
710-H-767	*710-H-771*	*710-H-788*	*710-H-774*	*710-H-759*	*710-H-762*	*710-H-758*
		308 g. Tubo	***308 g. Tubo***	***392 g. Tubo***	***392 g. Tubo***	***392 g. Tubo***
		710-H-926	*710-H-905*	*710-H-925*	*710-H-924*	*710-H-918*

Claudell

Juego Para Hacer Dulces De Halloween
¡Haga sus propias golosinas de dulces que asustan! Incluye un molde para piruletas (un molde, 10 diseños), 283 g. de Lt. Cocoa Candy Melts y 10 palillos para piruleta de 20 cm.
2104-H-1033

Molde Para Dulces De Galleta Salada Para Halloween
Simplemente coloque la barra de la galleta salada en el molde, añada los Candy Melts derretidos con una cuchara y refrigere para hacer las paletas de galleta salada que los niños se deleitarán comiendo con palito y todo. 6 moldes, 1 diseño.
2115-H-1500

¡NUEVO!

Moldes Para Dulces De Mini Duende y Calabaza
19 cavidades, 2 diseños.
2115-H-1735

¡NUEVO!

Molde Mini De Fantasma/Calabaza
19 cavidades, 2 diseños
2115-H-1546

¡NUEVO!

Molde De Lápida Para Caramelo
11 cavidades, 3 diseños
2115-H-1547

Cocoa Oscuro
1911-H-358

Cocoa Claro
1911-H-544

Blanco
1911-H-498

Amarillo
1911-H-463

Naranja
1911-H-1631

Candy Melts®* Regulares O De Sabor Especial
Ideales para todos sus trabajos con caramelo: Moldeo, baño o revestimiento. Con sabor a vainilla a menos que se especifique lo contrario; los de color cocoa clara y cocoa oscura tienen sabor totalmente natural a cacao. Certificado Kosher. Bolsa de 392 g.

Candy Melts® Premium
Doblemente refinados y se derriten a menor temperatura para moldear con mayor rapidez y facilidad. Certificado Kosher. Bolsa de 354 g.
Cocoa Clara Premium *1911-H-412* ***Cocoa Oscura Premium*** *1911-H-411*
Blanco Premium *1911-H-410*
* marca del revestimiento de confitería

Molde Para Dulces De Casa Fantasmagórica
6 compartimientos, 1 diseño.
2115-H-1529

Molde Para Dulces De Halloween Que Asustan
9 compartimientos, 9 diseños.
2115-H-1726

Molde Para Dulces De Fantasma De Calabaza
9 compartimientos, 1 diseño.
2115-H-1704

Molde Para Galletas De Golosina De Fantasmas De Calabaza
El molde es de 6 galletas y cada compartimiento mide 8,2 x 8,5 x 0,5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-8100

Palitos Para Galletas
15 cm *1912-H-9319 20/paq.*
20 cm *1912-H-9318 20/paq.*

¡NUEVO!

Esqueletos que bailan

Deje que el esqueleto anuncie la llegada de sus golosinas de Halloween, al mismo tiempo que asusta a todos. Envuélvalas en las cajas y bolsas de juego y vea como todos sonríen.

Cajas Para Regalar Galletas
Resistentes a la grasa para una bonita presentación. No se requiere montaje. Para un máximo de doce galletas. 7 x 4¼ x 4 pulg. de profundidad.
2314-H-112 3/Paq.

Moldes De Papel
Papel resistente a la grasa y al microondas.
Estándar *415-H-2007 50/Paq.*
Mini *415-H-3007 75/Paq.*

Cajitas
Llénelas con las golosinas preferidas de los niños y con juguetes miedosos. 2¼ x 2¼ pulg.
2107-H-2050 12/Paq.

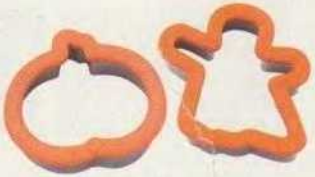
Bolsas Para Fiestas
Bolsas de plástico con cierres, 4 x 9½ pulg.
1912-H-1251 20/Paq.

Bolsas Para Golosinas
25 bolsas de plástico con 150 etiquetas de colores, 4 x 6 pulg.
1912-H-1250 175/Paq.

Molde De Galleta Gigante Jack-O-Lantern
Ideal para la masa refrigerada y la mezcla de brownies. Se incluye la receta. Aproximadamente 29 x 26.5 cm. Aluminio.
2105-H-6207

¡NUEVO!

Juego Para Casa Encantada De Galletas Ya Horneadas
¡No hace falta hornear! Los pedazos de galleta están listos para su ensamblaje y decoración sin necesidad de hornear. ¡Un proyecto divertido para usted y los monstruitos! El juego incluye pedazos de galletas ya horneadas, mezcla de glaseado naranja, surtido de velas, manga pastelera y boquilla, base de cartón e instrucciones completas con excelentes ideas para decoración. La casa mide 6 ¼ pulg. de ancho x 4 pulg. de profundidad x 7 ¼ pulg. de profundidad.
2107-H-1541



Cortadores Comfort Grip™
El borde de manejo está acolchonado con plástico para ofrecerle una forma de trabajo confortable. Incluye la receta. Cada cortador es aproximadamente de 11,5 x 11,5 x 4 cm de hondo.

Calabaza	***Duende***
2310-H-600	*2310-H-607*

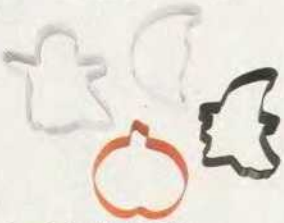
Claudell

¡NUEVO!

Juego De Cortadores De Metal De Calabazas Empotrables
Los cortadores de metal empotrables le permiten obtener una gran variedad de tamaños. Receta incluida. Tamaños desde 4½ a 2¼ pulg.
2308-H-1210 Juego/4

¡NUEVO!

Juego De Cortadores Mini De Metal Para Halloween
Seis formas divertidas para galletas terroríficas. Incluye gato, luna, calavera, murciélago, calabaza y fantasma. Receta incluida. Cada uno aproximadamente de 1½ pulg.
2308-H-1211 6/Juego



Juego De Cortadores De Galletas En Siluetas Que Asustan
Hay 4 siluetas favoritas, perfectas para colgar en la pared, hasta el momento que usted decida hacer su próxima horneada. Incluye una receta deliciosa. Los cortadores son de aproximadamente 8 cm.
2308-H-1200 4/Juego

Juego De Cortagalletas Que Asustan
Haga galletas en formas que asustan, que miden de 8 a 10,5 cm. Incluye la receta.
2304-H-9210 10/Juego

Juego De Cortadores En Una Caja De Fantasma De Calabaza
Un fantasma de calabaza que guarda 10 cortadores de galletas, que espantan, y su deliciosa receta. La caja es de 13,5 x 13,5 cm y los cortadores son de 5,5 a 9 cm.
2304-H-1035 12/Juego

Juego De Cortadores Anidados Para Galletas De Fantasmas De Calabaza
Para crear dulces recuerdos con galletas en tamaños que van de 5,5 hasta 13,5 cm de altura y desde 6 hasta 13 cm de ancho. Incluye la receta.
2303-H-191 4/Juego

¡NUEVO!

¡NUEVO!

Bolsas Para Fiesta y Golosinas
¡Las nuevas bolsas con esqueletos que bailan vienen con 50 etiquetas de colores! Bolsas de plástico con cierres incluidos. Las bolsas de fiesta miden 4 x 9½ pulg. Las bolsas para golosinas miden 4 x 6 pulg.

Bolsas Para Fiesta "Esqueletos Que Bailan"	***Bolsas Para Golosinas "Esqueletos Que Bailan"***	***Bolsas "Trick or Treat"***
1912-H-1251 20/Paq.	*1912-H-1250 175/Paq.*	*1912-H-2346 40/Paq.*

Hanukkah

Decoraciones De Glaseado Para Hanukkah
Formas azucaradas comestibles.
Certificado Kosher.
710-H-405
9/Paq.

Papeles Estándar De Hanukkah Para Hornear
Papel resistente a la grasa que puede usarse con seguridad en microondas.
415-H-1405 50/Paq.

Estrella De 6 Puntas Cortadores De Siluetatter
¡Magníficas siluetas para los celebraciones! 8 cm de ancjo por 9 cm de alto.
2303-H-122

Molde De Chupetes Hanukkah
5 diseños, 9 cavidades.
2115-H-1405

Blanco	*Amarillo*	*Azul*
1911-H-498	*1911-H-463*	*1911-H-448*

Candy Melts®* Regulares O De Sabor Especial
Ideales para todos sus trabajos con caramelo: Moldeo, baño o revestimiento. Con sabor a vainilla a menos que se especifique lo contrario; los de color cocoa clara y cocoa oscura tienen sabor totalmente natural a cacao. Con el certificado Kosher. Bolsa de 392 g.

Candy Melts® Premium
Doblemente refinados y se derriten a menor temperatura para moldear con mayor rapidez y facilidad. Bolsa de 354 g.
Cocoa Clara Premium *1911-H-412*
Cocoa Oscura Premium *1911-H-411*
Blanco Premium *1911-H-410*
* marca del revestimiento de confitería

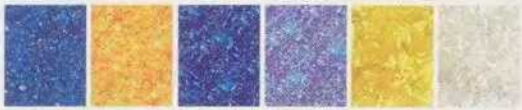
Glaseados Decorativos En Tubo
¡Es como tener una manga decorativa repleta que está lista cuando usted lo está! Los tubos pueden usarse con nuestro Juego de boquillas y clavos o el Juego de anillos acopladores y cualquier boquilla Wilton metálica estándar. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Certificado Kosher. Tubo de 120 g (4,25 oz).

Azul Real	*Amarillo Limón*	*Blanco*
704-H-248	*704-H-236*	*704-H-200*

Juego De Boquilla y Clavo (no se muestra) *418-H-47300 5/Paq.*
Juego De Anillos Acopladores (no se muestra) *418-H-47306 4/Paq.*

Geles Decorativos En Tubo
Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Certificado Kosher. Tubo de 19 g (0,68 oz).

Azul Real	*Amarillo Limón*	*Blanco*
704-H-348	*704-H-336*	*704-H-302*



Decoraciones De Rociar
¡Realce sus golosinas con divertidas formas y colores! Los nuevos tubos (que vienen en varios colores) facilitan la aplicación con cuchara o la distribución del contenido. La botella de tapa abisagrada le permite agitar o verter la cantidad exacta. Certificado Kosher. Botella agitadora de 2 1/2 - 3 oz.

Azul Azúcar 84 g. Botella	*Amarillo Azúcar 84 g. Botella*	*Azul Cake Sparkles 7 g. Botella*	*Azul claro Cake Sparkles 7 g. Botella*	*Amarillo Cake Sparkles 7 g. Botella*	*Blanco Cake Sparkles 7 g. Botella*
710-H-750	*710-H-754*	*703-H-1314*	*703-H-1262*	*703-H-1272*	*703-H-1290*

Navidad

EN NUESTRA PORTADA

Molde De Rudy El Reno
Con su nariz roja es la estrella de su fiesta de Navidad. Los divertidos diseños de la etiqueta incluyen un reno hecho de cereal. El molde para una mezcla mide aproximadamente 14 x 9 x 2 pulg. de profundidad. Aluminio.
2105-H-180

Molde El Viejo Santa Claus
¡Crea en esta legendaria figura navideña! Traerá alegría y el espíritu de estas fiestas a todas sus celebraciones navideñas. En la etiqueta hallará maravillosos diseños tradicionales y nuestra versión más contemporánea. Un molde de una mezcla tiene aproximadamente 38 x 22.5 x 5 cm de fondo. Aluminio.
2105-H-2041

Molde Antiadherente El Viejo Santa Claus (No Se Muestra)
Disfrute las facilidades de desmoldeo y limpieza en este encantador favorito navideño. Un molde de una mezcla tiene aproximadamente 38 x 22.5 x 5 cm de fondo. Aluminio antiadherente. *2105-H-1520*

Molde De Calcetines Navideños
¡Este calcetín realmente luce listo para colgarse porque está lleno hasta el borde de buenos deseos y diversión! Las ideas de diseño festivo iluminarán las celebraciones de niños y adultos por igual. Un molde de una mezcla tiene aproximadamente 38 x 27.5 x 5 cm de fondo. Aluminio.
2105-H-2040

Molde Del Chico De Galleta De Jengibre
No hay nada que nos hable tanto de este tiempo de fiestas como el chico de galleta de jengibre. Este muñequilla festivo es perfecto para pasteles y gelatina en molde. Hay 4 diseños que incluyen el cantor de fiesta y el payaso de circo. Use una caja de fondant enrollado de chocolate. Un molde de premezclado es 37 x 27 x 5 cm de hondo. Aluminio. *2105-H-3313*

Molde De Papá Noel
El alegre San Nicolás quiere ser parte de sus divertidas fiestas. Se incluye un brownie diseñado como San Nicolás y otras 4 ideas de decoración. El molde para un premezclado es 38 x 29 x 5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-3310

Molde Del Muñeco De Nieve
Rocíelo con coco y decórelo con dulces para realizar una golosina invernal. El molde para un premezclado es 39 x 26 x 6 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-803

Juego De Moldes Stand-Up De Muñeco De Nieve

Hornee y decore una maravilla invernal de 3 dimensiones; da para un delicioso centro de mesa de día de fiesta. Se incluyen instrucciones para 5 ideas diferentes de decoración. Cada medio molde tiene 23 x 16 x 6 cm de fondo. El molde da para 6 tazas de pasta para pastel de bizcocho. No se necesita núcleo de calentamiento. Aluminio.
2105-H-2047 2/Paq.

Molde De Casa Para Las Fiestas De Navidad

¡Hornee una casa, que se sostiene sola, de mucho sabor! Cinco excelentes diseños incluyendo una casa de pan fresco. El molde tiene capacidad para cinco tazas de masa de textura firme. 18,5 x 18 x 8 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-3311

Molde Poinsettia

Un signo encantador de la temporada de Navidad con muchas opciones. Uselo para hacer un molde de gelatina o ensáyelo con fondant o ganache. Un molde para un premezclado es de 33 x 33 x 5 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-3312

Molde De Un Árbol De Navidad Decorado

Este es nuestro molde más popular para la temporada. Incluye instrucciones de decoración que sirven también para todo el año. El molde para un premezclado mide 38 x 28 x 4 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-425

Molde De Un Árbol De Navidad Decorado Que No Se Pega

2105-H-1517

Juego De Moldes Para Un Árbol Que Se Sostiene Solo

Hornee un árbol de 3 dimensiones. Cada mitad del molde, hecho de aluminio, es de 23 x 23 x 8,5 cm de hondo. Tiene capacidad para 6 tazas de masa de mantecada (pound cake). Se incluye el núcleo conductor de calor, seis ganchos y recetas.
2105-H-750 2/Juego

Moldes Para Árboles De Quiches y Tartas Árbol

Molde que no se pega, fácil de abrir y con fondo removible. Tiene garantía de 5 años. De Hondo 30 x 33 x 2,8 cm
2105-H-2154

Molde Para Hombrecitos De Nieve

¡Hornee una tormenta de hombrecitos de nieve! Un premezclado hace de 15 a 18, que quedan listos para que les de un toque de decoración. El molde tiene 6 receptáculos cada uno de 8 x 12 x 4,7 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-472

Molde De Diminutos Chicos De Galleta De Jengibre

¡Los muchachos regresaron para Navidad! Todo el mundo va a quedar encantado con un chico de galleta de jengibre. Un premezclado alcanza para de 12 a 15 figuritas. Seis receptáculos, cada uno de 13 x 9,5 x 3 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-6503

Molde Para El Chico De Galleta De Jengibre, De Tamaño Bocado

Haga una cantidad de estos pequeños chicos tan divertidos para todo el mundo. Un premezclado alcanza para de 18 a 24 figuritas. Nueve receptáculos, cada uno de 5,5 x 8,5 x 2 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-926

Molde Para Árboles De Navidad Pequeñitos

Ideales para hacer, de tamaño de bocado, panecillos, tartas, brownies o gelatinas. Quedan listos para ser decorados. Un premezclado hace aproximadamente de 18 a 24 pastelitos. El molde tiene 12 receptáculos, cada uno de 5 x 6 x 1,6 cm de hondo. Aluminio.
2105-H-8463

Glaseados Decorativos En Tubo

Los tubos pueden usarse con nuestro Juego de boquillas y clavos o el Juego de anillos acopladores y cualquier boquilla Wilton metálica estándar. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Con la certificación Kosher. Tubo de 120 g (4,25 oz).
Rojo *704-H-218* ***Verde Kelly*** *704-H-227* ***Blanco*** *704-H-200*

Geles Decorativos En Tubo

Los geles transparentes son ideales para escribir mensajes y decorar pasteles y galletas. Los colores se corresponden a los Colores Wilton de Glaseado que se indican en la página 118. Con la certificación Kosher. Tubo de 19 g (0,68 oz).

Rojo	***Verde***	***Blanco***
704-H-318	*704-H-324*	*704-H-302*

Juego De Boquillas y Clavos

Las boquillas se insertan fácilmente en los glaseados Wilton en tubo para crear muchas técnicas decorativas. Incluye las boquillas de estrellas, redondas, hojas y pétalos, clavo de flores. *418-H-47300 5/Juego*

Juego De Anillos Acopladores

Fijan las boquillas decorativas metálicas de tamaño estándar en los glaseados Wilton en tubo para llevar a cabo cualquier técnica.
418-H-47306 4/Juego

Mini estenciles

¡NUEVO!

¡La manera rápida y fácil de hacer que las magdalenas y galletas salgan espectaculares! Sólo tiene que poner el esténcil sobre la magdalena o galleta glaseada y sacudir los Cake Sparkles comestibles de colores – cuando levanta el esténcil, ¡lo que queda es su diseño!

También puede usarse con los azúcares coloreados que aparecen debajo, azúcar glasé y cacao, también. Instrucciones completas incluidas. Lavar a mano.

Navidad Mini Esténciles
417-H-1246

Cake Sparkles
Brillo comestible, Certificado Kosher. 1/4 oz.

Rojo *703-H-1284* ***Blanco*** *703-H-1290* ***Verde*** *703-H-1278*

¡NUEVO!

Decoraciones Para El Glaseado
Figuras de sabor azucarado, comibles. Certificado Kosher.

Pequeño Navidad Luces Bombillas *710-H-227* *12/Paq.*

Chico De Galleta De Jengbre *710-H-464* *18/Paq.*

Pequeño Holly *710-H-534* *18/Paq.*

Petite Mercla *710-H-3054* *12/Paq.*

Caras De Santa *710-H-3048* *12/Paq.*

¡NUEVO!

Copitas De Hornear Hechas de papel resistente a la grasa y seguras para usar en el microondas. También de papel de aluminio con decorados festivos.

Muñeco De nieve Estándar *415-H-2011* *50/Paq.*
Pequeño *415-H-2010* *75/Paq.*

Chico De galleta De Jengibre Estándar *415-H-350* *50/Paq.*
Pequeño *415-H-2009* *75/Paq.*

Santa Nicolás Y Sus ayundantes Estándar *415-H-206* *50/Paq.*
Pequeño *415-H-308* *75/Paq.*

Escocés Estándar *415-H-217* *50/Paq.*
Pequeño *415-H-321* *75/Paq.*

Papel De Alumino De Navidad Estándar *415-H-221* *20/Paq.*

Papel De Alumino Plata Estándar *415-H-207* (24 puro aluminio/24 papel)
Bon Bon *415-H-307* (36 puro aluminio/36 papel)

Papel De Alumino Dorado Estándar *415-H-206* *24/Paq.*
Bon Bon *415-H-306* *75/Paq.*

Claudell

Copas Para Panecillos
Hechos de papel resistente a la grasa y que se pueden poner en el microondas. Excelente para dulces y nueces de fiesta o para canastas de panecillos para regalo. Caben en el Petite Loaf Pan que se muestra en la página 170. 8,5 x 5,3 cm.

Blanco *415-H-450* *50/Paq.*

Papel De Aluminio Rojo *415-H-106* *24/Paq.*

Papel De Aluminio Dorado *415-H-452* *24/Paq.*

Rojo/Verde
Mezclados; de papel glassina.
Pequeño *1912-H-1247* *75/Paq.*

Juego De Colores De Navidad Para El Glaseado
Potes de 14 g. Verde y Rojo de Navidad. Certificado Kosher.
601-H-3011 *12/Paq.*

¡NUEVO!

Decoraciones De Rociar
Decore rociando sus golosinas de Navidad con colores y diseños alegres. Las nuevas botellas de plástico son convenientes para rociar y para guardar los materiales. Certificado Kosher. 70 a 85 g.

Mezda De Muñeco *710-H-768*

Mezda De Chico Galleta De Jengbre 70 g. Botella *710-H-795*

Dulces De Canela 84 g. Botella *710-H-769*
378 g. Tubo *710-H-909*

Surtido De Arboles De Navidad 70 g. Botella *710-H-792*
308 g. Tubo *710-H-902*

Mezda De Holly 84 g. Botella *710-H-794*

Jimmies De Chocolate 91 g. Botella *710-H-774*
308 g. Tubo *710-H-905*

Nonpareils Blanco 84 g. Botella *710-H-773*

Azúcar Verde Oscura 91 g. Botella *710-H-764*
392 g. Tubo *710-H-903*

Azúcar Rojo 91 g. Botella *710-H-766*
392g. Tubo *710-H-904*

Azúcar Azul 91 g. Botella *710-H-750*

Get more ideas!
www.wilton.com

Surtido De 4 Decoraciones De Rociar
Incluye 31 g. de Azúcar Verde Oscuro, 31 g. de Azúcar Rojo, 21 g. de Surtido de Arboles de Navidad y 28 g. de Nonpareils de Navidad. Certificado Kosher.
710-H-729

¡NUEVO!

Surtido De 6 Sprinkles Mezclados
Incluye 1 oz. de mezcla de murciélago, 1 oz. de mezcla de Halloween, 1,3 oz. de calandrias de Halloween, 1,3 oz. cada uno de azúcares negro, naranja y lavanda. Certificado Kosher.
710-H-734

Prensa Para Galletas Cookie Pro™
Fácil de usar, fácil de guardar. Si se comparan sus prestaciones, no existe ninguna prensa para galletas mejor que la Cookie Pro™. Su diseño de acción por bomba le permite prensar docenas de galletas rápidamente y cómodamente - con sólo empujar el mango, salen galletas con forma perfecta, sin que se cansen sus manos. Cuando termine de prensar, desprenda las piezas, límpielas rápidamente, vuelva a montar la prensa y doble el mango para poder guardarla sin ocupar sitio. La Cookie Pro™ también incluye diez discos de aluminio en un estuche de almacenamiento.
2104-H-4002

¡Excelentes regalos!

Las cajas coloridas hacen que al dar y recibir sus golosinas caseras sean más divertidas. Los diseños son perfectos para regalos a los anfitriones, regalos para fiestas infantiles, regalos para profesores.

Cajas De Regalo Para Galletas De Navidad
Resistentes a la grasa, con asas para facilitar su transporte; no necesitan montaje. Para un máximo de doce galletas. Excelentes también para magdalenas, panecillos, caramelos y demás golosinas. Cada una mide aproximadamente 7 x 4 1/4 x 4 pulg. de profundidad.

Árbol	*Muñeco De Nieve*	*De Jengibre*	*Estrella*
2314-H-103 3/Paq.	*2314-H-111 3/Paq.*	*2314-H-105 3/Paq.*	*2314-H-104 3/Paq.*

Juego De Prensa de Galletas Spritz
Apretando simplemente un gatillo usted obtiene galletas de clase profesional. Incluye 12 discos plásticos en una variedad de formas.
2104-H-4000
13/Juego

Molde Para Galleta Gigante De Navidad
Cree una galleta en molde tamaño gigante o una brownie con una divertida forma festiva. Ideal para la masa refrigerada de galletas y la mezcla para brownies. Aproximadamente 32.5 x 30 x 2 cm de fondo. Aluminio. Se incluye la receta y las instrucciones.
Niño De Pan De Jengibre *2105-H-6209* ***Arbol Navideño*** *2105-H-6206*

Claudell

Juego De Rueda De Cortadores De Galletas De Santa
Corte 6 galletas de Navidad de 5 cm fácil y rápidamente. Incluye 6 cortadores removibles y la rueda. Incluye receta. Las galletas son aproximadamente de 4 x 5 cm.
2304-H-803

Moldes Para Golosinas De Galletas
Las golosinas en un palillo son excelentes para regalar - especialmente como un ramo de galletas de Feliz Navidad. Son tan fáciles de hacer! Simplemente ponga la masa o la mezcla de cereal de arroz que desea usar, en el molde, inserte un palillo de galleta y luego al horno: enfríelas y decórelas. Cada molde hace 6 golosinas individuales de 9 cm de diámetro por 1,3 cm de hondo. Receta incluida. Aluminio.
Muñeco De Nieve *2105-H-8107* ***Estrella*** *2105-H-8102* ***Arbol*** *2105-H-8101*

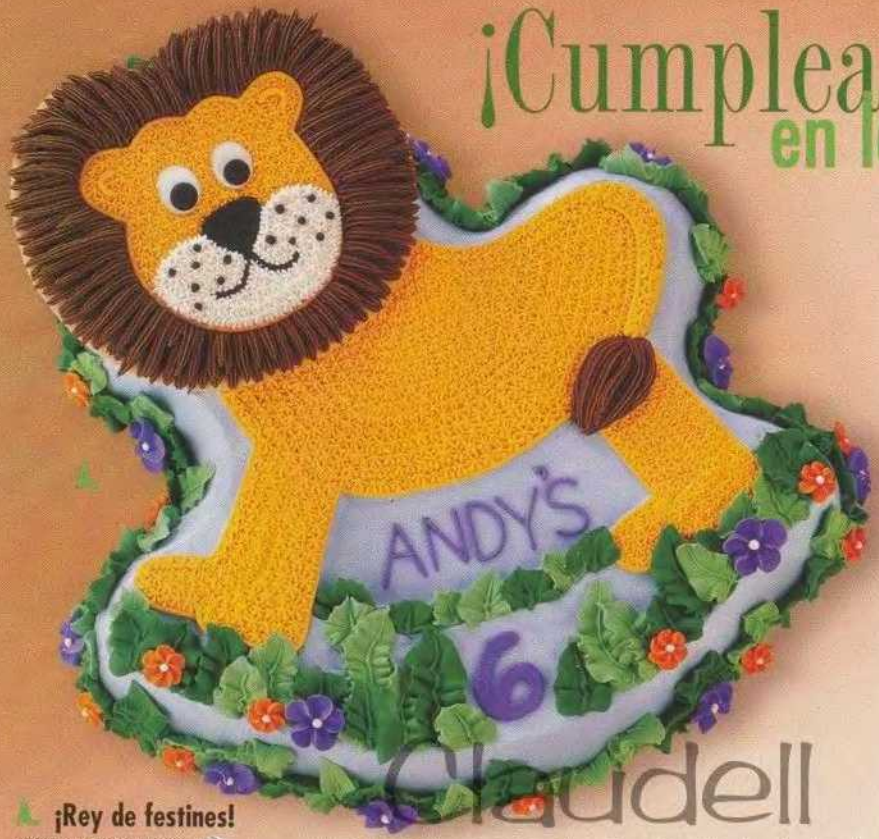
Palitos Para Galletas
15 cm *1912-H-9319 20/Paq.*
20 cm *1912-H-9318 20/Paq.*

¡NUEVO!

Envase Con Cortadores Festivos
El envase transparente guarda 12 formas divertidas para las galletas de Navidad y los trabajos manuales. Incluye niño y niña de jengibre, bastón de caramelo, reno, árbol, calcetín, muñeco de nieve, campana, estrella, hoja de muérdago, ángel y osito. Receta incluida. El envase mide 7 x7 pulg.; los cortadores miden 4 a 5 pulg.
2303-H-1103 Juego/12

Juego De Colección De Galletas De Navidad
Siluetas alegres que hacen el horneado de Navidad un placer. El juego incluye un caballito de mecedora, un oso, un San Nicolás, un cascanueces, un bastón de caramelo, un tambor, una estrella, un árbol, un muñeco de nieve y una media de Navidad. Cada uno es 8 x 9 cm.
2304-H-802 10/Juego

¡Cumpleaños en la selva!



A. ¡Rey de festines!

Molde: *Caballo de balancín, p. 184*

Boquillas: *3, 4, 7, 16, 70, 131, 190, p. 126-129*

Colores: *Azul real, verde hoja, verde Kelly, naranja, violeta, castaño, negro, amarillo dorado, p. 118*

Recetas: *Masa de estirar para galletas, p. 136; glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (cabeza de león), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; merengue en polvo, p. 119; mondadientes, maicena*

Con anterioridad, use glaseado real para hacer flores sueltas con la boquilla 131 y con la boquilla 190 de color naranja y azul, respectivamente, con centros en puntos hechos con la boquilla 3 (haga 20 flores de cada color para cada boquilla). Permita que se sequen.

También con anterioridad, amase estirando la masa de galletas y trace el patrón con el mondadientes. Recorte, hornee y deje enfriar. Use la boquilla 3 y glaseado real para trazar la cara. Haga los ojos con la boquilla 7 y las pupilas en puntos con la boquilla 4. Haga el hocico y la nariz con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena). Añada la boca en cuerda con la boquilla 3. Cubra la cara con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga los bigotes en puntos con la boquilla 3 en el área del hocico. Haga lamelena en estrellas corridas con la boquilla 16. Póngalos a un lado.

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel con glaseado de mantequilla. Trace el cuerpo con la boquilla 3. Rellene el cuerpo con estrellas hechas con la boquilla 16. Añada la cola en estrellas corridas con la boquilla 16.

Coloque la cara de la galleta sobre el pastel y sujétela con glaseado real. En glaseado de mantequilla, haga el borde inferior en hojas y adornos en hojas sobre la coronilla del pastel con la boquilla 70. Coloque las flores. Escriba el nombre con la boquilla 4 y el número con la boquilla 7. *12 porciones.*

B. Isla del Paraíso

Molde: *Muffin estándar, p. 181*

Boquillas: *3, 224, 233, 352, p. 126-129*

Colores: *Naranja, rosa, amarillo dorado, verde hoja, verde Kelly, azul real, p. 118*

Caramelo: *Molde de Arca de Noé, p. 191; Candy Melts®*: Blanco (2 paquetes), cocoa clara (1 paquete), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140*

Recetas: *Glaseado real, glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Papelitos para hornear dorados estándar, p. 142; Piping Gel, p. 119; decoraciones de glaseado con letras y números, p. 142; merengue en polvo, p. 119; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de pinceles decorativos, p. 140; palitos de pretzel, bloque de manualidades*

** marca del revestimiento de confitería*

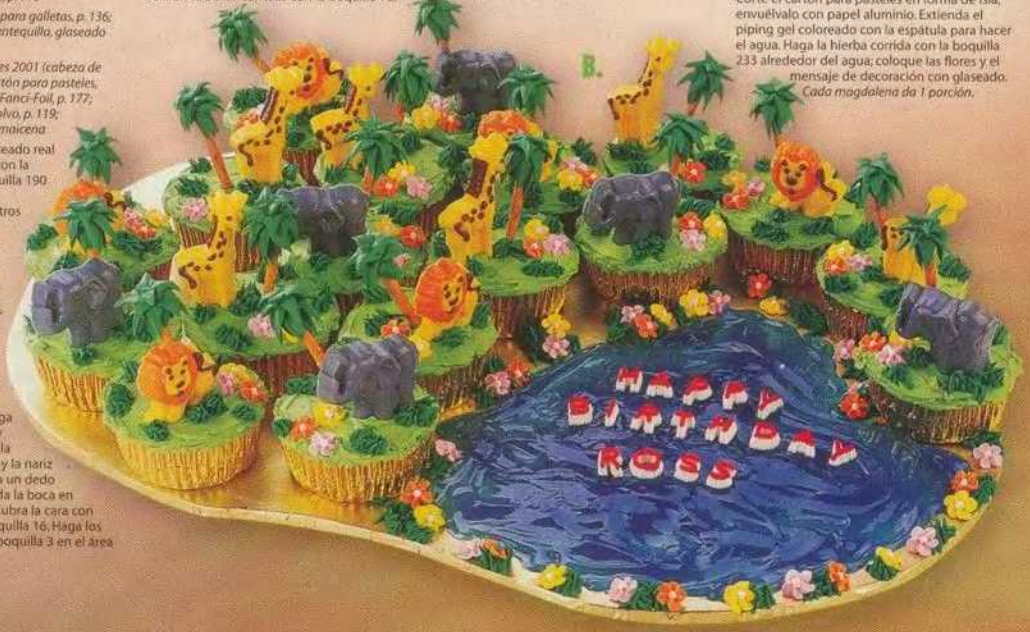
Con anterioridad, use el glaseado real para hacer 90 flores sueltas con la boquilla 224 (30 de color naranja, 30 amarillas, 30 rosadas) con centros blancos en puntos hechos con la boquilla 3. Permita que se sequen.

Haga las palmeras en palitos de pretzel, usando glaseado real. Haga una capa inferior de hojas corridas con la boquilla 352. Forme otras capas de hojas sobre la primera hasta alcanzar la coronilla. Colóquelas en el bloque de manualidades a secar. Haga 1 árbol para cada magdalena.

Usando colores de caramelo, coloree partes de caramelo blanco con color naranja, amarillo y gris (mezcle el azul y el rojo para hacer el gris). Moldee una variedad de animales de caramelo usando el método de "pintura" (p. 114). Refrigérelos hasta que estén firmes; sáquelos del molde.

Glasee lisas las magdalenas. Coloque los animales y los árboles de caramelo. Haga hierba corrida con la boquilla 233; coloque las flores.

Corte el cartón para pasteles en forma de isla; envuélvalo con papel aluminio. Extienda el piping gel coloreado con la espátula para hacer el agua. Haga la hierba corrida con la boquilla 233 alrededor del agua; coloque las flores y el mensaje de decoración con glaseado. *Cada magdalena da 1 porción.*



Juego De Cortadores De Cobre Sólido Para Galletas Tradicionales
La belleza del cobre hace que estos cortadores sean ideales para decorar. Estos hermosos cortadores artísticos de cobre tienen bordes suaves para dar el toque final. Cada uno mide aproximadamente 5 1/2 pulg. de diámetro.

Media De Navidad	Copo De Nieve	Figura De Jengibre	Muñeco De Nieve	Angel	Arbol De Navidad	Estrella	Campana
2308-H-3082	2308-H-3079	2308-H-3001	2308-H-3081	2308-H-3080	2308-H-3000	2308-H-3002	2308-H-3003

Galletas De Navidad Comfort Grip™
ros cortadores exclusivos de metal, de fácil manejo, son la solución ideal para cortar siluetas festivas en muchas de las comidas de la temporada. Este cortador, tiene costados muy profundos y es ideal para cortar brownies, galletas, panecitos, emparedados, pasteles hechos en hoja, queso, corteza de torta y mucho más. El borde acolchonado de plástico le permite tener un control confortable del cortador, aún cuando tenga que cortar postres gruesos. Se incluye una receta. Cada cortador es de aproximadamente de 11,5 x 11,5 x 4 cm de hondo. Aluminio.

Muñeco De Nieve	Media De Navidad	Ornamento	Angel	Estrella	Chico De Galleta Jengibre	Campana	Arbol De Navidad
2310-H-634	2310-H-628	2310-H-635	2310-H-627	2310-H-605	2310-H-602	2310-H-603	2310-H-604

Claudell

Juego De Cortadores Mini De Metal Para Las Fiestas
Seis formas festivas para las canastas de regalo. Incluye árbol, ángel, bastón de caramelo, campana, figura de jengibre, hoja de muérdago. Receta incluida. Cada forma mide aproximadamente 1 1/2 pulg.
2308-H-1214 6/Juego

Juego De Cortadores De Metal Empotrables De Muñecos De Nieve
Esta familia de muñecos le permite hacer galletas en tamaños graduados de 4 3/4 pulg. a 3 1/2 pulg. durante todo el invierno. Receta incluida.
2308-H-1213 4/Juego

Juego De Cortadores De Metal Empotrables De Árboles De Navidad
Haga que las fiestas sean inolvidables con galletas de árboles de Navidad en tamaños graduados de 5 pulg. a 3 1/2 pulg. de altura. Receta incluida.
2308-H-1212 4/Juego

Juego De Cortador De Galletas De Siluetas Joviales
Nuestros cortadores de metal se verán lindos en su cocina con sus colores vivos y su terminado brillante de esmalte. Hay cuatro siluetas perfectas para colgar en el árbol hasta que usted decida hacer su próxima horneada. Incluye una deliciosa receta.
2308-H-1201 4/Juego

Juego De Cortadores De Silueta De Galleta De Jengibre
El juego incluye dos adultos de 14 x 9 cm y dos chicos de 6 x 4 cm. *2304-H-121 4/Juego*

Cortadores De Silueta
¡Magníficas siluetas para las celebraciones de fin de año! 8 cm de ancho por 9 cm de alto. Estrella tamaño bocado de 4 x 4 cm.

Estrella Tamaño Bocado	Estrella De Cinco Puntas	Campana	Arbol De Navidad
2303-H-218	2303-H-135	2303-H-125	2303-H-132

Cortadores Metálicos
Los nuevos cortadores metálicos de Wilton están fabricados para durar años y años elaborando galletas; cortan limpiamente a través de la masa y las sueltan con facilidad. Cada forma tiene 7,5 cm

Campana	Chico De Pan De Jengibre	Estrella	Chica De Pan De Jengibre	Hoja De Acebo
2308-H-1006	2308-H-1002	2308-H-1008	2308-H-1022	2308-H-1014

Galleta de jengibre

Los kits Wilton crean recuerdos especiales de fiesta. Ahora los chicos y los adultos pueden decorar juntos el proyecto navideño perfecto para una actividad navideña familiar fácil y divertida. Los kits contienen todo lo necesario para decorar, incluyendo el pan de jengibre prehorneado que ahorra tiempo y enredos al hornear.

Juego De Arbol De Navidad Con Galletas
Cree un bello árbol navideño en sólo 30 minutos. ¡Es fácil y divertido! Simplemente hornéelas, colóquelas en forma de pila y decóreio. El kit incluye 10 cortagalletas en forma de estrella en tamaños escalonados desde los más pequeños hasta los más grandes, 3 mangas decorativas desechables, boquillas de decoración #3 y #16, recetas para galletas y glaseado, instrucciones para hornear y decorar para 5 magníficos diseños. El árbol mide aproximadamente 20 cm de ancho x 27.5 cm de alto.
2104-H-1501

¡NUEVO!

1. Decore las hojas con glaseado
2. Ármelas sobre el anillo
3. Adórnelas con caramelo y el lazo.

Kit De Elaboración De Guirnaldas Con Pan De Jengibre Prehorneado
¡No es necesario hornear nada! Podrá crear una festiva guirnalda de fiesta ideal para decoraciones de pared, centros de mesa y regalos. Los trozos reales de pan de jengibre están listos para armar y decorar sin el enredo de hornearlos. El kit incluye 24 hojas de acebo de pan de jengibre prehorneado, base de cartón, glaseado decorativo verde, velas, manga decorativa con boquilla, lazo hecho de cinta roja, colgador de cinta e instrucciones completas con excelentes ideas decorativas. La guirnalda mide 30.4 cm de diámetro.
2104-H-1539

Claudell

Juego Para Casa De Galleta De Jengibre Prehorneado Y Prearmado
¡Este es el juego de galleta de jengibre más fácil de usar que hasta ahora hemos producido! Viene prehorneado /y prearmado de tal manera que la familia entre directamente a la actividad tan divertida de decorar la casa, sin tener que gastar el tiempo ni crear el desorden que implica hornearla y armarla. El juego incluye la casa armada sobre una base de cartón, glaseado para decorar, decoraciones preparadas para el glaseado, dulces y manga de decorar con boquilla e instrucciones completas con excelentes ideas de decoración. La casa mide 14.5 cm de largo, 12 cm de altura y 12 cm de ancho.
2104-H-1516

Juego Para Cabaña De Pan De Jengibre Prehorneado
¡No hace falta hornear! Las piezas reales del pan de jengibre vienen listas para armar y decorar sin necesidad de hornear nada. Este kit incluye secciones de cabaña de pan de jengibre prehorneado, glaseado decorativo, caramelos surtidos, mangas y boquillas decorativas, base de cartón e instrucciones completas con fabulosas ideas de decoración. La cabaña mide 20 cm de ancho x 16.5 cm de alto por 17.5 cm de fondo.
2104-H-1509

Wilton
Lo Hace Mejor!
Kits de pan de jengibre prehorneado

Hemos facilitado más que nunca la diversión en decoraciones con pan de jengibre para compartirlas con la familia. Los kits Wilton de pan de jengibre prehorneado son perfectos para las familias ajetreadas que desean mantener viva esta tradición. ¡Tantas formas para crear desde granjas de caramelo hasta pueblos enteros! También se incluye el glaseado y las decoraciones de caramelo, para que usted comience a divertirse desde el momento en que abra la caja.

Get more ideas!
www.wilton.com

Juego Para Hacer Dulces De Navidad
Haga sus propias golosinas de dulces para la Navidad. Incluye un molde para piruletas (10 compartimientos, 10 diseños), 283 g. de Lt. Cocoa Candy Melts y 10 palillos para piruleta, de 20 cm.
2104-H-1035

Molde Para Pretzels Cubiertos De Dulces Para la Navidad
Simplemente coloque en el molde un pretzel (galleta tostada de sal), un palillo para helado o para piruleta; añada Candy Melts fundidos y ponga en la refrigeradora. Tiene 6 compartimientos con un solo diseño
2115-H-1501

Molde De Chupetes De Escena De Pan De Jengibre
8 cavidades, 6 diseños.
2115-H-1528

Minimolde De Caramelo De Pan De Jengibre
12 cavidades, 4 diseños
2115-H-1539

Molde De Palitos De Chupetes De Muñeco De Nieve
6 cavidades, 1 diseño
2115-H-1734

Molde De Caramelo De Trufas De Navidad
12 cavidades, 4 diseños
2115-H-1733

Rojo
1911-H-499

Verde Oscuro
1911-H-405

Blanco
1911-H-498

Medzclado De Navidad (Rojo Verde)
1911-H-1624

Cocoa Claro
1911-H-544

Cocoa Oscuro
1911-H-358

Menta De Chocolate
1911-H-1920

Candy Melts® Regulares O De Sabor Especial
Ideales para todos sus trabajos con caramelo: Moldeo, baño o revestimiento. Con sabor a vainilla a menos que se especifique lo contrario; los de color cocoa clara y cocoa oscura tienen sabor totalmente natural a cacao. Certificado Kosher. Bolsa de 14 onzas.

Candy Melts® Premium
Doblemente refinados y se derriten a menor temperatura para moldear con mayor rapidez y facilidad. Certificado Kosher. Bolsa de 12 onzas.
Cocoa Clara Premium *1911-H-412* ***Blanco Premium*** *1911-H-410* ***Cocoa Oscura Premium*** *1911-H-411*
Vea las páginas 138-141 donde hallará información sobre el surtido completo de artículos de caramelo, ¡incluyendo los NUEVOS centros de crema!
* marca del revestimiento de confitería

Molde Para Piruletas De Santa
9 compartimientos, 1 diseño
2115-H-1706

Molde De Chupetes De Bombillas Navideñas
9 cavidades, 1 diseño
2115-H-1721

Molde De Chupetes Winter Wonderland
8 cavidades, 8 diseños
2115-H-1725

Claudell

Cajas Para Dulces y Caramelos
Diseños brillantes para guardar caramelos y dulces de galleta.

Caja De Muñeco De Nieve Para Caramelos
Guarda hasta 1/2 lb. de caramelos.
152 x 88 x 63 mm
1904-H-1181

Caja De Navidad Para Dulces
50 x 50 x 76 mm
2107-H-2051
4/Paq.

Bolsas Para Golosinas y Fiesta
Con brillantes diseños de Navidad para golosinas de dulces y galletas. Incluye las tiritas de amarrar. Las bolsas de fiesta formas miden 11,5 x 24. Las bolsas de diversas formas miden 11,5 x 16,5. Las bolsas rectangulares miden 9 x 15 cm.

En Forma De Muñeco De Nieve
1912-H-1253
Pk./20

Galleta De Jengibre Bolsas Para Fiesta
1912-H-2223
Pk./20

En Forma De Santa
1912-H-2214
25 /Paq.

Publicaciones Navidad

Ésta es la estación del año para servir algo especial. Ahora usted puede planificar todo su menú navideño con los estimulantes libros Wilton repletos de ideas. ¡Le ayudamos a lograr que todo tenga un aspecto tan bueno como su sabor!

¡Celebre! Libro De Fiestas
Disfrute los aperitivos, las ensaladas decoradas, los tentadores pasteles y las emocionantes ideas de pan de jengibre. Libro de tapas blandas, 96 páginas.
902-H-1227

¡Dulces De Fiesta De Santa Klaus!
Las comidas favoritas de fiesta de Santa, pasteles de gran colorido y aperitivos decorados. La sección de pan de jengibre con boquillas, patrones y bellos diseños. Libro de tapas blandas; 96 páginas.
902-H-1224

Regalos De La Cocina
Para quienes aman compartir y recibir el regalo de la buena comida; más de 65 recetas e ideas para aperitivos, panes, platos principales y postres. Consejos sobre cómo envolver y enviar regalos de comida. En rústica. 96 páginas.
902-H-1223

Character Shop

¡Celebre con una estrella! No importa qué edad tengan, los chicos siempre escogen a un personaje favorito para invitarlo a su fiesta y este año, Wilton ha unido los nombres más famosos y queridos en sus productos de decoración y horneado que los chicos adoran. En esta sección usted hallará todos los nuevos caracteres de moda:

¡Pokemon™, Barbie™, Batman Beyond™, Blues Clues™ y Teletubbies™, así como los favoritos de toda la vida: Mickey Mouse™, Scooby Doo™, Plaza Sésamo™, Looney Tunes™, Barney™, entre muchos otros! Desde los moldes de pastel y los papelitos para hornear hasta los moldes de caramelo y las decoraciones de glaseado, ¡tenemos todo lo que necesita para hacer brillar su fiesta!

¿Cuál es el deseo de cada niña? ¡Ser una bella princesa, como la muñeca Barbie®! ¡Súmese a la diversión y la fantasía y haga que el sueño de una niña se haga realidad con una celebración acompañada de Dreamtime Princess™ Barbie™!

Molde Para Pastel
¡Dreamtime Princess™ Barbie™ logra que el deseo de cumpleaños de cada niñita se haga realidad! Incluye una plantilla para hacer caras. El molde de 1 mezcla tiene 355 x 254 x 50 mm de fondo. Aluminio.
2105-H-8900

Plantilla Dreamtime Princess™ Barbie™
para hacer caras
504-H-8900

Juego De Plantillas Con Caras Exóticas
Incluye una plantilla para hacer caras y una plantilla para hacer 1 figura de cuerpo completo.
504-H-3551
2/Juego

¡NUEVO!

¡NUEVO!

Molde De Chupete
Moldee chupetes que hacen juego con la celebración acompañada de Dreamtime Princess™ Barbie™. 4 diseños, 4 moldes.
2115-H-8900

Papelitos Para Hornear
Papel de tamaño estándar y resistente a la grasa. Puede usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-H-8900 50/Paq.

¡NUEVO!

Decoraciones De Glaseado
Formas azucaradas con sabor a menta. Con la certificación Kosher.
710-H-8900 9/Paq.

Claudell

Juego De Cubiertos Kidz Kutlery™
¡A las niñas les encantará comer las delicias de sus fiestas usando nuestros brillantes utensilios Barbie! El juego incluye 4 tenedores y 4 cucharas. Plástico desechable y seguro para la salud.
2118-H-3550 8/Juego

Juego De Oropel Con Glaseado De 4 Colores
¡Haga pasteles y galletas en colores de Barbie! Incluye envases de 1/2 oz. de colores de glaseado rosa, verde y amarillo limón. Oropel comestible Blanco Cake Sparkles.
601-H-8900 Juego/4

¡NUEVO!

Juego Te Alfombras De Fiesta
¡Decore la fiesta al estilo Barbie™! 8 alfombrillas de mesa de tamaño completo y 8 tarjetas de lugar de mesa totalmente seguras para los alimentos. 25,4 cm de alto x 35,5 cm de ancho.
2104-H-8900 16/Paq.

¡NUEVO!

¡NUEVO!

Cajas Facilitas Piece of Cake
¡Una bella manera de llevarse el pastel a casa! Cajas plegables de tamaño completo que conservan las porciones de pastel sin aplastar las decoraciones del glaseado. Excelentes para las magdalenas, galletas y demás postres. Son totalmente seguras para los alimentos. 10 cm de alto x 10 cm de ancho x 10 cm de fondo.
2104-H-8901 4/Paq.

¡NUEVO!

Vela
Dreamtime Princess™ Barbie™ viene con marco de flores. ¡La vela pintada a mano arde limpiamente para iluminar la celebración! 9,5 cm de alto.
2811-H-8900

Figura De Bailarina
Ella es una graciosa bailarina, la figura tiene bellos detalles y es perfecta para jugar después de la fiesta. 10 cm de alto.
2113-H-3550

Figura De Cumpleaños
Hermoso motivo en suaves colores pastel.
2113-H-3551

BARBIE es una marca registrada propiedad de Mattel, Inc. que se usa con licencia de Mattel, Inc. ©2000 Mattel, Inc. Reservados todos los derechos.

¡NUEVO!

BATMAN BEYOND™

Molde Para Pastele
¡Lleve la gran aventura y la diversión futurística de Batman Beyond a cada celebración! Entre las instrucciones se incluyen ideas alternativas de decoración. Un molde de una mezcla tiene 38 x 28 x 5 cm de fondo. Aluminio.
2105-H-9900

Simplemente pregúntele a cualquier chico: Una fiesta es la ocasión perfecta para la gran aventura de Batman Beyond™. Batman™ ha entrado en el futuro con un nuevo aspecto de alta tecnología que cada chico desea en sus dulces de fiesta.

Decoraciones De Glaseado
Formas azucaradas con sabor a menta para decorar magdalenas, galletas, helados y pasteles. Con la certificación Kosher.
710-H-9900 9/Paq.

Papelitos Para Hornear
Papel de tamaño estándar y resistente a la grasa. Puede usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-H-9900 50/Paq.

Juego De Colores De Pastel
Un juego perfecto con los colores de Batman Beyond™ incluye envases de 1/2 onza. Roja, púrpura, negro y verde.
601-H-9900 4/Paq.

Vela
Batman ha llegado para iluminar el pastel. Estas velas que arden limpiamente y son pintadas a mano con puntos brillantes metálicos hacen que la decoración sea fácil y divertida. 7,5 cm de altura.
2811-H-9900

BATMAN BEYOND y todos los personajes, nombres y elementos afines son marcas registradas de DC Comics ©2000

Figura Central De Pastel
¡Esta figura de 10 cm recrea la emoción de la serie televisiva! Ideal para jugar después de la fiesta. Plástico lavable, reutilizable.
2113-H-3781

Vela
¡Detalles pintados a mano! 7,5 cm de alto.
2811-H-9650

BATMAN
The Animated Series™

¡Prepárese para una explosión de fiesta divertida y emocionante! El oscuro y heroico Batman™ ha llegado, listo para llenar la celebración de cada niño con pasteles y dulces de magdalena repletos de acción!

Decoraciones De Glaseado
Formas comestibles con sabor a menta. Certificación Kosher.
710-H-520 9/Paq.

Papelitos Para Hornear
Tamaño estándar, papel resistente a la grasa, puede usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-H-246 50/Paq.

Molde Para Pastel
Este es el paladín con capa favorito de todos contra el delito. Un molde de 1 mezcla tiene 33 x 34 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-6501

BATMAN y todos los personajes, nombres y elementos afines son marcas registradas de DC Comics ©2000

Get more ideas!
www.wilton.com

Juego De Kidz Kutlery®
¡Haga que sea aún más divertido comer los bocadillos con la figura de Scooby-Doo! ¡El juego incluye 8 utensilios desechables modelados como una cuchara/tenedor en resistente plástico lavable. Son seguros para los alimentos.
2118-H-3206 8/ Juego

Papelitos Para Hornear
Tamaño estándar, papel resistente a la grasa, puede usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-H-3206 50/Paq.

Decoraciones De Glaseado
Formas comestibles con sabor a menta. Con la certificación Kosher.
710-H-3206 9/Paq.

¡Haga Un Pastel Decorado Siguiendo Dos Fáciles Pasos!

Decoraciones Comestibles De Pastel Cake Top!™
Colóquelas simplemente sobre el pastel glaseado para una decoración fácil y rápida. Es ideal para los pasteles de 20,3 cm de diámetro o más. Glasee el pastel (se recomienda escarcha blanca). ¡Coloque su Cake Top!™ Wilton y disfrute la fiesta! Añada las Sprinkles de Wilton (vea la p.121) para darle un toque de color. Haga bordes de gran aspecto con los glaseados en tubo de Wilton (vea la p.120). *711-H-704*

"¡Un bebé tiene que hacer lo que tiene que hacer!" ¡Y la pandilla de los Rugrats tiene que ir de fiesta! Tommy, Chuckie y Angelica se aseguran de que todos los niños reciban lo que se merecen: un montón de pasteles divertidos, magdalenas y caramelos.

Juego De Velas
¡Disfruta un cumpleaños de locura con Tommy, Chuckie y Angelica! 6 cm de alto.
2811-H-3050 3/Juego

Papelitos Para Hornear
Tamaño estándar, papel resistente a la grasa, puede usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-H-3050 50/Paq.

Decoraciones De Glaseado
Formas comestibles con sabor a menta. Con la certificación Kosher.
710-H-3050 9/Paq.

Molde Para Pastel
Ponga a Tommy, Chuckie y Angelica juntos en un pastel, ¡y que empiece la fiesta de cumpleaños! El molde para 1 mezcla mide 34 x 30,5 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-3050

¡Haga Un Pastel Decorado Siguiendo Dos Fáciles Pasos!

Decoraciones Comestibles De Pastel Cake Top!™
Colóquelas simplemente sobre el pastel glaseado para una decoración fácil y rápida. Es ideal para los pasteles de 20,3 cm de diámetro o más. Glasee el pastel (se recomienda escarcha blanca). ¡Coloque su Cake Top!™ Wilton y disfrute la fiesta! Añada las Sprinkles de Wilton (vea la p.121) para darle un toque de color. Haga bordes de gran aspecto con los glaseados Wilton en tubo (vea la p.120).
711-H-705

¡NUEVO!

Juego De Kidz Kutlery®
¡Haga que sea aún más divertido comer los bocadillos con las figuras de Rugrats! ¡El juego incluye 6 utensilios desechables de cuchara/tenedor en resistente plástico lavable. Son seguros para los alimentos.
2118-H-3050 8/Juego

Molde Para Paletas
¡Con grandes detalles! 9 moldes, 6 diseños.
2115-H-3050

© 2000 Viacom International Inc. Reservados todos los derechos. Nickelodeon, Rugrats y todos los títulos, logotipos y personajes afines son marcas registradas de Viacom International Inc. Creados por Klasky Csupo, Inc.

SCOOBY-DOO!

Vela
brillantes detalles pintados a mano. 7 cm de alto.
2811-H-3206

Scooby-Doo, ¿dónde estás tú? ¡Llame simplemente y su perrito favorito estará listo para hacer una supercelebración de su fiesta! ¡Scooby-Doo le trae su carita feliz y la diversión de los bocadillos Scooby-Doo a su próxima fiesta!

Molde Para Pastel
¡Listo para dar la cara! Scooby puede hacer sonreír a todo el mundo. El molde para 1 mezcla mide 38 x 22,5 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-3206

SCOOBY-DOO y todos los personajes y elementos afines son marcas registradas de Hanna-Barbera ©2000. CARTOON NETWORK y el logotipo son marcas registradas de Cartoon Network, Inc. ©2000

Papelitos Para Hornear
Tamaño estándar, papel resistente a la grasa, puede usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-H-3060 50/Paq.

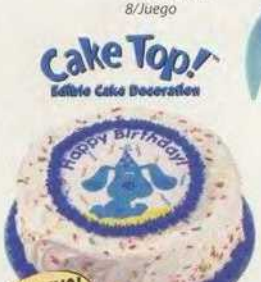
Decoraciones De Glaseado
Formas comestibles con sabor a menta. Con la certificación Kosher.
710-H-3061 9/Paq.

claudell

¡Ésta es la pista!: Blue quiere venir a su fiesta, pero no sabe qué dulce llevar. ¡Una mirada hacia acá y usted se hará la idea de que se trata del pastel, las magdalenas y los dulces de caramelo Blue's Clues (Pistas de Blue)!

Juego De Cubiertos Kidz Kutlery®
Las comidas de fiesta son más divertidas con Blue. El juego incluye 8 utensilios con forma de cuchara y tenedor.
2118-H-3060
8/Juego

Molde Para Pastel
Los niños están fascinados con Blue. Siempre les lleva a una gran aventura. El molde para 1 mezcla mide 33,5 x 35 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-3060



¡Haga Un Pastel Decorado Siguiendo Dos Fáciles Pasos!

Decoraciones Comestibles De Pastel Cake Top!™
Colóquelas simplemente sobre el pastel glaseado para una decoración fácil y rápida. Es ideal para los pasteles de 20,3 cm de diámetro o más. Glasee el pastel (se recomienda escarcha blanca). ¡Coloque su Cake Top!™ Wilton y disfrute la fiesta! Añada las Sprinkles de Wilton (vea la p.121) para darle un toque de color. Haga bordes de gran aspecto con los glaseados en tubo de Wilton (vea la p.120).
711-H-707

Juego De Patrones
¡Blue tiene los ojitos resplandecientes - su carita brillante aparece en el pastel en colores vivos! Simplemente coloque el patrón sobre su pastel glaseado y rocíelo con brillantina comestible Cake Sparkles incluida. Cuando levante el patrón su divertido diseño Blue's Clues queda sobre el pastel. Perfecto también para usar con azúcar glasé y cacao. Se incluyen instrucciones completas. Lavado a mano.
417-H-1486

Molde Para Paletas
¡Con grandes detalles! 9 moldes, 6 diseños.
2115-H-3060

Vela
¡Blue tiene un montón de globos de colores! Detalle pintado a mano. 8 cm de alto.
2811-H-3060

©2000 Viacom International Inc. Reservados todos los derechos. Nickelodeon, Nick Jr. Blue's Clues y todos los títulos, logotipos y personajes afines son marcas registradas de Viacom International Inc.

Barney

¡Quiere a los niños, los niños lo quieren a él! Cuando los niños están con Barney™, son libres de usar su imaginación y divertirse. Este dinosaurio púrpura es el compañero perfecto para las fiestas. Prepare estos pasteles, galletas y paletas fáciles para una super fiesta con Barney™.

Molde Para Pastel
¡Es una celebración super-dee-duper™ cuando Barney™ lleva la banderola de cumpleaños! Un molde de 1 mezcla tiene 33 x 28 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-3450

Vela
Barney™ halla el arcoiris para iluminar los cumpleaños. Pintada a mano. 7 cm de alto.
2811-H-3450

Juego De Colores De Glaseado
Envases de media onza de colores púrpura y verde producen realistas colores Barney™.
601-H-3015 2/Juego

Decoraciones De Glaseado
Formas azucaradas comestibles. Con certificación Kosher.
710-H-3450 9/Paq.

Papelitos Para Hornear
Tamaño estándar, papel resistente a la grasa, puede usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-H-243 50/Paq.

Juego De Cubiertos Kidz Kutlery™
¡Es una gran delicia para losniños gozar las comidas de fiesta con su mejor amigo, Barney™! Incluye 4 tenedores, 4 cucharas. Plástico desechable, seguro para la salud.
2118-H-3450 8/Juego

Claudell

©1998 The Lyons Group. Reservados todos los derechos. Los personajes y nombres de Barney, Baby Bop, BJ y Riff Raff y los logotipos son propiedad de dicha y las palabras "Super-dee-duper" son marcas comerciales de The Lyons Group.

Flower Power

¡Flores estrafalarias en colores de moda añaden animación a cualquier celebración! Gustan a los chicos, adolescentes y adultos.

Molde De Pastel
Este molde para un premezclado, es de aluminio de 29 cm de diámetro de 5 cm de hondo.
2105-H-3055
© KI Logo ™ of KI

Bolsas De Fiesta Con Tiritas De Amarrar
Llene estas bolsas de fiesta con dulces y golosinas; ideales para regalos y sorpresas también. Bolsas de 9 x 15 cm y tiritas de amarrar.
1912-H-3055 20/Paq.

Copitas De Fiesta
De tamaño regular, resistentes a la grasa y seguras para poner en el microondas.
415-H-3055 50/Paq.

Decoraciones Para El Glaseado
Figuritas comibles con sabor a menta. Kosher Certificado.
710-H-3055 9/Paq.

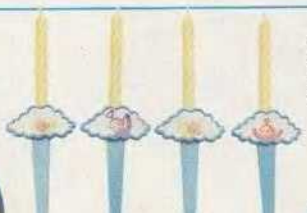
Molde De Piruleta
9 compartimientos, y 1 diseño.
2115-H-3055

Juego De Velas Flotantes
Excelente para ponerlas a flotar en la ponchera o para decorar pasteles, pastelitos o bandejas de comidas. 4 cm de diámetro.
2811-H-3055 6/Juego

Cake Top!
Edible Cake Decoration

¡Haga Un Pastel Decorado Siguiendo Dos Fáciles Pasos!

Decoraciones Comestibles De Pastel Cake Top!™
Colóquelas simplemente sobre el pastel glaseado para una decoración fácil y rápida. Es ideal para los pasteles de 20,3 cm de diámetro o más. Glasee el pastel (se recomienda escarcha blanca). ¡Coloque su Cake Top!™ Wilton y disfrute la fiesta! Añada las Sprinkles de Wilton (vea la p.121) para darle un toque de color. Haga bordes de gran aspecto con los glaseados en tubo de Wilton (vea la p.120).
711-H-706



Juego De Candelabros
4 candelabros, 4 velas en espiral. 9 cm de alto.
2811-H-3065 8/Juego

Vela
Llenas de colorido y diversión, listas para iluminar tu fiesta. Aproximadamente 9 cm de alto.
2811-H-3066

Teletubbies

¡Llegó la hora para los Teletubbies! Usted puede dar vida al mundo mágico de Tinky Winky, Dipsy, Loo-Laa y Po con una colección muy especial con decoraciones de Teletubbies que hacen que sus celebraciones sean más divertidas!

Molde Para Pastel
El molde para 1 mezcla mide 36 x 22 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-3065

Molde Para Paletas
8 moldes, 8 diseños.
2115-H-3065

Decoraciones De Glaseado
Formas comestibles con sabor a menta. Con la certificación Kosher.
710-H-3065 9/Paq.

Papelitos Para Hornear
Tamaño estándar, papel resistente a la grasa, puede usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-H-3065 50/Paq.

¡NUEVO!

Juego De Kidz Kutlery®
¡Haga que sea aún más divertido comer los bocadillos con las figuras de los Teletubbies! ¡El juego incluye 8 utensilios desechables modelados como cucharas/tenedores en resistente plástico lavable. Son seguros para los alimentos.
2118-H-3065 8/Juego

Claudel

© 1999 Ragdoll Productions (UK) Ltd. , Reservados todos los derechos. Con autorización de The itsy bitsy Entertainment Company.

Juego De Figuritas Para Pastel
Decoraciones rápidas y divertidas. 4 cm de alto.
2113-H-349 2/Juego

Molde Para Pastel
Thomas está justo en la vía para las celebraciones de los niños. El molde tiene 34x 23 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-1349

THOMAS & FRIENDS

¡Thomas siempre mantiene la fiesta por el carril correcto! Celebre cada ocasión especial con un pastel Thomas lleno de colorido y juego de figuras de Thomas. Él es la locomotora #1 favorita de todos.

Get more ideas!
www.wilton.com

Britt Allcroft es una marca comercial de Britt Allcroft Group Limited. Thomas The Tank Engine & Friends de Britt Allcroft está basada en la serie " The Railway" del Rev. W. Awdry © Britt Allcroft (Thomas) Limited 1994. Thomas The Tank Engine & Friends es una marca comercial de Quality Family Entertainment Inc. Todos los derechos de autor y demás derechos subyacentes en todo el mundo pertenecen a William Heinemann Limited.

Pokémon
Gotta catch 'em all!

¡NUEVO!

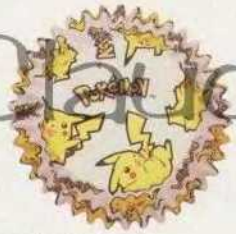
¡Tienes que atrapar lo máximo en diversión! ¡Se trata de Pokemon™, un nuevo y formidable fenómeno infantil que encanta a niños y niñas! ¡Dale una miradita a estas ideas de decoración y lleva los pasteles, magdalenas y dulces decorados con Pikachu y Pokemon a tu celebración!

Molde Para Pastel
¡Forme parte del fenómeno Pokémon con un pastel de Pikachu! Los niños y las niñas quieren a Pikachu en su fiesta! Un molde de una mezcla tiene 33 x 29 x 5 cm de fondo. Aluminio.
2105-H-37

Juego De Colores De Pastel
Un juego perfecto de colores de Pokemon. Incluye envases de 1/2 onza de rojo-rojo, azul real, negro y amarillo limón.
601-H-500 4/Juego

Juego De Cubiertos Kidz Kutlery™
¡Es una gran delicia para losniños gozar las comidas de fiesta con su mejor amigo, Pokémon! Incluye 8 tenedores/cucharas. Plástico desechable, seguro para la salud.
2118-H-3070 8/Juego

Figura Central Con Juego De Velas
Pikachu decora con rapidez y facilidad, simplemente coloque la figura central y rodéela de velas. Detalles pintados a mano. La figura tiene 63 mm de alto; se incluyen 6 velas en espiral.
2811-H-3072 7/Paq.



Papelitos Para Hornear
Papel de tamaño estándar y resistente a la grasa. Puede usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-H-3070 50/Paq.

Decoraciones De Glaseado
Formas azucaradas con sabor a menta para decorar magdalenas, galletas, helados y pasteles. Con la certificación Kosher.
710-H-3070 9/Paq.

Moldes De Chupetes
Moldee los chupetes de Pokemon que hagan juego con la celebración. 4 diseños, 8 moldes.
2115-H-3070

Juego De Portavelas
Cinco soportes para velas en espiral, 10 cm de altura.
2811-H-3071

Servidor De Cuchillo Para Pastel
Pikachu trae radiante alegría y emoción a la hora de cortar y servir el pastel. De plástico pesado; hoja ancha con bordes de sierra; 26,6 cm de longitud total.
409-H-3070

¡Haga Un Pastel Decorado Siguiendo Dos Fáciles Pasos!

Decoraciones Comestibles De Pastel Cake Top!™
Colóquelas simplemente sobre el pastel glaseado para una decoración fácil y rápida. Es ideal para los pasteles de 20,3 cm de diámetro o más. Glasee el pastel (se recomienda escarcha blanca). ¡Coloque su Cake Top!™ Wilton y disfrute la fiesta! Añada las Sprinkles de Wilton (vea la p.121) para darle un toque de color. Haga bordes de gran aspecto con los glaseados en tubo de Wilton (vea la p.120).

Pokémon *711-H-700*

Pikachu *711-H-708*

©1995, 1996, 1998 Nintendo, CREATURES, GAME FREAK™ & ® son marcas registradas de Nintendo. ®2000 Nintendo.

C. Acecho al cumpleaños desenfrenado

Moldes: *Redondo de 254 x 75 mm, p. 178; Mini Ball, p. 186*

Boquillas: *1, 2, 2A, 3, 6, 10, 12, 13, 16, 70, 349, p. 126-129*

Colores: *Verde Kelly, violeta, rojo-rojo, castaño, azul real, amarillo limón, p. 118*

Figura: *Juego de animales de la selva, p. 151*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; velas de neón, p. 145; espigas de plástico, p. 174; merengue en polvo, p. 119; galletas de chocolate tipo emparedado, bolas de goma, barras de pretzel de 190 mm, aceite vegetal en aerosol, mondadientes, papel encerado*

Con anterioridad, usando glaseado real, haga la figura de 7 monos (p. 112) con las boquillas 1, 2A, 3, 6, 10, 12, 349. Haga las coronas de las palmeras. Rocíe ligeramente el molde de minibola con aceite vegetal en aerosol. Usando la boquilla 70 y glaseado real, haga hojas elongadas, superpuestas y corridas en la parte posterior del molde; permita que se sequen. Usando glaseado real, haga los sombreros con la boquilla 6 con flecos corridos hechos con la boquilla 1 en los animales de la selva. Permita que se sequen.

Para el minipastel, glasee lisas las galletas juntándolas en emparedado, glasee los lados y la parte superior. Haga la guirnalda suelta en cuerda con la boquilla 2; haga los bordes inferiores y superiores en concha con la boquilla 13, escriba el mensaje con la boquilla 2. Póngalos a un lado.

Glasee lisos el pastel de 1 capa y el cartón para pasteles circundante. Haga el borde inferior en hierba corrida con la boquilla 16. Corte 3 espigas de plástico a la altura del pastel y colóquelas en el pastel para formar la base de las palmeras. Sujete la parte superior de los árboles con palitos de pretzel y haga los "cocos" con bolas de goma para los árboles con la boquilla 16 y glaseado real; coloque los árboles en las espigas. Coloque los monos alrededor del pastel. Haga las bases de las velas en hierba corrida usando la boquilla 16 sobre la coronilla del pastel; inserte las velas. Coloque el minipastel y los animales de la selva. *16 porciones.*

C.

Claudell

D. Pasándolo bien en la selva

Molde: *Molde de Arca de Noé, p. 190*

Boquillas: *2, 2A, 4, 4B, 5, 16, 67, 131, p. 126-129*

Colores: *Naranja, amarillo limón, negro, violeta, castaño, verde Kelly, amarillo dorado, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Merengue en polvo, p. 119; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177, maicena*

Con anterioridad, use glaseado real y la boquilla 131 para hacer 36 flores sueltas de color naranja y 32 de color amarillo con centros blancos en puntos hechos con la boquilla 2. Permita que se sequen.

Glasee lisos los lados y el área del fondo del pastel. Trace el león y la leona con la boquilla 4 y cúbralos con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga las orejas con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena). Añada la melena en estrellas corridas con la boquilla 16 en el león. Haga las narices y los ojos en puntos con la boquilla 4; haga el hocico en puntos, y los bigotes, la boca y las pestañas en cuerda con la boquilla 2. Haga la rama elongada del árbol en concha con la boquilla 4B. Para la cebra, trace la figura con la boquilla 4 y cúbrala con estrellas hechas con la boquilla 16. Añada franjas hechas con la boquilla 5, haga la melena corrida con la boquilla 4, los ojos en puntos y haga la figura del hocico. Para la jirafa, trace la figura con la boquilla 4 y cúbrala con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga los ojos en puntos con la boquilla 4, haga la oreja y añada la boca y los cuernos en cuerda. Para la serpiente: haga la cabeza en bola con la boquilla 2A y el cuerpo en cuerda; haga los ojos y la boca con la boquilla 4. Haga los colmillos corridos con la boquilla 2; haga las manchas con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena).

Haga las hojas corridas en la rama con la boquilla 67, alrededor de los animales y en el borde inferior. Escriba el mensaje con la boquilla 4. Coloque las flores. *12 porciones.*

D.

Vea más ideas para la molde de arca de Noé, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

Molde Piolin
Un pajarito nos dijo que era su cumpleaños. El molde de una mezcla tiene 35 x 26 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-3201

Molde Marvin El Marciano
¡Haga pasteles fuera de este mundo con la cara espacial que todos prefieren! El molde para una mezcla tiene 39 x 24 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-3202

¿Por qué se llaman Looney Tunes? Estos personajes están un poco chiflados, llenos de travesuras, energía y diversión. Por eso son ideales para alegrar las fiestas. Contamos con muchas maneras de dar vida a Tweety, Bugs, Marvin El Marciano, Taz y al resto de sus amigos.

Los personajes y nombres de LOONEY TUNES y todos los indicios relacionados con ellos son marcas comerciales de Warner Bros. © 2000.

Velas
Los brillantes diseños pintados a mano que los chicos adoran . Cada uno tiene 8 cm de alto.
Tweety *2811-H-3204*
Taz *2811-H-3203*

Juego De Velas
Coloridas, divertidas, listas para iluminar tu fiesta. Aproximadamente 6 cm.
2811-H-9313 4/Juego

Juego De Portavelas
Cinco soportes para velas en espiral, 10 cm de altura.
2811-H-3200 10/Juego

Juego De Figuras Centrales
Bugs, Taz y Daffy. Pintadas a mano. 6 x 9 cm de altura.
2113-H-3201 3/Juego

Molde Demonio De Tasmania Para Pastel
¡Este personaje torbellino siempre está agitando la diversión! Un molde de una mezcla tiene 36 x 30 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-1236

Caucell

Decoraciones De Glaseado
Formas comestibles con sabor a menta. Con certificación Kosher.
Bugs Bunny *710-H-320 9/Paq.*
Taz *710-H-321 9/Paq.*
Silvester & Piolín *710-H-521 9/Paq.*

Silvestre & Piolín Papelitos Para Hornear
Tamaño estándar, papel resistente a la grasa, puede usarse con seguridad en hornos de microondas
415-H-247 50/Paq.

¡NUEVO!

Juego De Cubiertos Kidz Kutlery™
¡A los niños les encantará comer las delicias de sus fiestas con nuestros utensilios Looney! El juego incluye 8 tenedores/cucharas. Plástico desechable y seguro para los alimentos.
2118-H-3203 8/Juego

Juego De Patrones
Anime la fiesta con Taz o Tweety, que asombrarán a todos con sus caras brillantes en sus pasteles sencillos. Simplemente coloque el patrón sobre su pastel glaseado y rocielo con brillantina comestible Cake Sparkles incluida. Cuando levante el patrón sus divertidos diseños Looney Tunes quedan sobre el pastel. Perfecto también para usar con azúcar glasé y cacao. Se incluyen instrucciones completas. Lavado a mano.
Taz *417-H-1485* ***Tweety*** *417-H-1484*

Molde Para Paletas
8 moldes, 8 diseños.
2115-H-3201

www.wilton.com

CTW

SESAME STREET®

¿Quiere llegar a la Plaza Sésamo? Nunca ha sido más fácil hacerlo con divertidos pasteles, magdalenas, galletas y dulces de caramelo para una radiante celebración que presenta a sus amigos favoritos de la Plaza Sésamo: ¡Abelardo, Elmo, el Monstruo Comegalletas, Bert y Ernie!

Molde Elmo
El es dulce, encantador y querido por los niños de todas las edades. Un molde de una mezcla tiene 33 x 27 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-4298

Molde De Big Bird Con Banderola
Big Bird anuncia cumpleaños, eventos, agradecimientos! Un molde de una mezcla tiene 33 x 30 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-3654

¡NUEVO!

Vela
¡Bert y Ernie traen el pastel! Brillantes detalles pintados a mano. 9 cm de alto.
2811-H-3462

Velas
Los mejores amigos de Sesame Street traen sonrisas a la fiesta con brillantes detalles pintados a mano.

El vagón De Elmo	***Nota De Big Bird***	***Big Bird Con 1 Año***
7 cm de alto	*8 cm de alto*	*8 cm de alto.*
2811-H-3460	*2811-H-3461*	*2811-H-911*

Juego De Velas De Bloque
Calcomanías de gran colorido brillan en velas cuadradas de 3 cm.
2811-H-161 4/Juego

Juego De Figuritas Para Pastel
Disfruta un divertido desfile de cumpleaños justo en tu pastel. Elmo, Zoe, Cookie Monster Big Bird, 4 a 10 cm de alto
2113-H-3460 4/Juego

Juego De Cubiertos Kidz Kutlery
Las comidas de las fiestas saben mejor con nuestros divertidos utensilios Elmo. El juego incluye 4 tenedores y 4 cucharas. Plástico desechable y seguro para la salud.
2118-H-3460
8/Juego

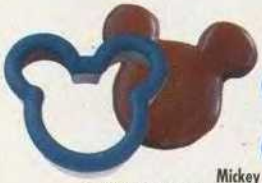
Molde Para Paletas
9 moldes, 6 luminosos diseños
2115-H-3460

Papelitos Para Hornear
Tamaño estándar, papel resistente a la grasa, puede usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-H-3460 50/Paq.

Decoraciones De Glaseado
Formas azucaradas comestibles. Con la certificación Kosher.

Big Bird	***Elmo***
710-H-3461 9/Paq.	*710-H-3460 9/Paq.*

©2000 Children's Television Workshop. Títeres de Plaza Sésamo© de The Jim Henson Company. Todos los derechos reservados. Plaza Sésamo y el logotipo de Plaza Sésamo son marcas registradas de Children's Television Workshop.



Mickey Comfort Grip™ Cortagalletas
Cortagalletas de aluminio de fácil agarre con lados super profundos para cortar brownies, sandwiches, bizcochos y más. Incluye la receta. 11,2 x 11,2 x 3,7 cm de profundidad.
2310-H-3600

Cortagalletas Mickey
Estilo perímetro, 7,5 x 6 cm.

Silueta De Cara	*2303-H-361*
Cuerpo Completo	*2303-H-360*

© Disney

Papelitos Para Hornear Mickey Mouse
Tamaño estándar, papel resistente a la grasa, puede usarse con seguridad en horno de microondas. *50/Paq.*

Mickey Mouse	***Minnie Mouse***
415-H-226	*415-H-227*

Decoraciones De Glaseado Mickey Mouse
Formas comestibles azucaradas. Con la certificación Kosher.

Mickey Mouse	***Minnie Mouse***
710-H-3600	*710-H-3601*
9/Paq.	*9/Paq.*

Molde Minnie Mouse Para Pastel
Ella se ganará los corazones de chicos y grandes con su adorable pose. Un molde de una mezcla tiene 38 x 29 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-3602

Molde Mickey Mouse Para Pastel
El personaje favorito en todo el mundo para un pastel que encantará a chicos y grandes. Un molde de una mezcla tiene 40 x 33 x 5 cm de fondo En aluminio.
2105-H-3601

¿Por qué adoramos a este ratoncito? ¡Porque aparece en espléndidos pasteles, magdalenas y dulces! Invite a sus amigos Minnie, Donald, Daisy, Pluto y Goofy y su celebración ciertamente será espectacular!

Velas
Todos sus personajes favoritos de Disney están preparados para la fiesta con brillantes detalles pintados a mano. 7,5 cm de alto.

Mickey #1 *2811-H-3601*
Feliz Cumpleaños *2811-H-3603*
Minnie #1 *2811-H-3604*
Minnie Con Paquetes *2811-H-3605*

Mickey C Son Vela De Explosión Ee Estrella
Brillantes detalles pintados a mano. 9 cm de alto.
2811-H-3609

Molde Mickey Singles!™
Molde de tamaño personal ideal para pasteles, gelatinas, helados y mucho más. Contiene 3/4 de taza de masa, 10 x 10 cm. En aluminio.
2105-H-1136

Juego De Colores De Glaseado
¡Iguale perfectamente los colores de Mickey! Incluye 1/2 onza de rojo sin sabor, negro, amarillo dorado, cobre (tono ligero de piel).
601-H-3600
4/Juego

Claudell

Figura Central De Minnie Y Mickey Enamorados
La pareja más adorable del mundo en una encantadora pose romántica. Es perfecta para duchas y cumpleaños, ideal para coleccionar.¡ Plástico brillante! De aproximadamente 9 cm de alto.
214-H-3600

Mickey y Sus Amigos Para Paletas
7 diseños, 8 moldes.
2115-H-3302

Bolsas Para Paletas
Ideales para galletas y paletas y otros dulces. Las bolsas modeladas tienen 11 cm x 16 cm con 25 bolsas y 25 precintos; todas las demás tienen 10 x 15 cm con 40 bolsas y 40 recintos.
1912-H-3606 25/Paq.

¡Haga Un Pastel Decorado Siguiendo Dos Fáciles Pasos!

Decoraciones Comestibles De Pastel Cake Top!™
Colóquelas simplemente sobre el pastel glaseado para una decoración fácil y rápida. Es ideal para los pasteles de 20,3 cm de diámetro o más. Glasee el pastel (se recomienda escarcha blanca). ¡Coloque su Cake Top!™ Wilton y disfrute la fiesta! Añada las Sprinkles de Wilton (vea la p.121) para darle un toque de color. Haga bordes de gran aspecto con los glaseados Wilton en tubo (vea la p.120). *711-H-703*

Minimolde Mickey
Hornee seis pasteles Mickey de un solo tamaño a la vez. Una mezcla da para 12-16 pasteles. 10 x 10 x 2,5 de fondo. En aluminio.
2105-H-3600

Molde Para Galleta Gigante Mickey
Haga una galleta o brownie tamaño gigante con la divertida forma de Mickey. Ideal para masa refrigerada y mezcla para brownies. Incluye la receta. Aproximadamente 27,5 x 32 cm. Aluminio *2105-H-6210*

Juego De Cubiertos Para Niños
¡Es más divertido comerse los dulces de la fiesta con Mickey! El juego incluye 4 tenedores y 4 cucharas. Plástico desechable, seguro para los alimentos.
2118-H-3600 8/Juego

Watch Disney Junior cartoons, Saturdays on abc

© Disney
Visit the Disney website at www.Disney.com.

Molde De Tigre Para Pastel
¡A los niños les encanta esta saltarina personalidad! El molde de 1 mezcla tiene 39 x 27 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-3001

Molde Pooh #1 Para Pastel
¡Perfecto para el primer cumpleaños o para el chico No. 1 en su vida! El molde de 1 mezcla tiene 38 x 22 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-3003

Molde Singles!™
Molde de tamaño personal ideale para pasteles, gelatina, helados y mucho más. Contienen 3/4 de taza de masa; en aluminio.
2105-H-1135

Get more ideas!
www.wilton.com

Molde Para Galletas
¡A los niños les encantan las galletas o los dulces de cereal tostado en un palito! Seis cavidades, cada una de ellas tiene 9 x 8 x 1,5 cm de fondo. En aluminio. Receta incluida.
2105-H-8108

Palitos Para Galletas
15 cm *1912-H-9319 20/Paq.*
20 cm *1912-H-9318 20/Paq.*

Bolsas Para Paletas
Ideales para galletas y paletas y otros dulces. Las bolsas modeladas tienen 11 cm x 16 cm con 25 bolsas y 25 precintos; todas las demás tienen 10 x 15 cm con 40 bolsas y 40 recintos.
Forma De Pooh
1912-H-3002 25/Paq.
Winnie The Pooh
1912-H-3000 40/Paq.

Claudell

Cortagalletas
Corte galletas y manualidades; sirve para hacer acompañantes ideales para regalos; 7,5 x 7,5 cm.
2303-H-3000

Juego De Picos Para Pastel
Divertidos para pasteles, helados, magdalenas y otros dulces. Picos de plástico seguro. 7.5 cm de alto.
2113-H-3000 12/Paq.

Molde Para Paletas
¡Con grandes detalles! 8 moldes, 6 diseños.
2115-H-3301

Molde Para Galleta Salada
Coloque simplemente la barra de la galleta salada en el molde, vierta con cuchara los Candy Melts derretidos y refrigere para hacer una barra de galleta salada con Pooh que encantará a los niños. 6 moldes, 2 diseños.
2115-H-3000

Decoraciones De Glaseado
Formas azucaradas comestibles. Con la certificación Kosher.
710-H-3000 9/Paq.

Disney • PIXAR
a bug's life

¡Flik ha salvado el día! En la película, Flik rescata a su colonia de una banda de saltamontes maliciosos. Ahora Flik será el héroe para su banda de niños hambrientos, con una tarta y magdalenas que muestran su valor y sus ganas de divertirse.

Molde Para Tarta
Flik reúne todos los requisitos para ser el héroe de cualquier fiesta, en una tarta que muestra todo su valor y sus ganas de divertirse. El molde para 1 mezcla mide 37 x 23 x 5 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-3203

Juego De Velas
¡Flik y amigos salvadan el día! 7 cm de alto.
2811-H-3205 3/Juego

Papelitos Para Hornear
Tamaño estándar, papel resistente a la grasa, puede usarse con seguridad en hornos de microondas.
415-H-222 50/Paq.

Decoraciones De Glaseado
Formas comestibles con sabor a menta. Con la certificación Kosher.
710-H-3203 9/Paq.

Molde Pooh Para Pastel
El osito más guapo de todos se deleita con la miel del cántaro. Un molde de 1 mezcla tiene 33 x 25 x 4,7 cm de fondo. En aluminio.
2105-H-3000

Juegos De Moldes Para Pasteles
¡Hornee un animado pastel Pooh tridimensional que será el triunfador de la fiesta! Se incluyen instrucciones para 3 ideas diferentes de decoración. La mitad de cada molde tiene 21 x 16,5 x7 cm de fondo. El molde necesita tazas de masa trabajada para pastel. Incluye un núcleo conductor de calor y 3 presillas. En aluminio.
2105-H-3002 2/Juego

¡Esos ruiditos en tu barriguita te dicen que es hora de celebrar! Pooh, Tigger, Eeyore y Piglet, tus amigos favoritos del Bosque de los 100 Acres, te ayudarán a hacer los divertidos dulces de la fiesta!

Juego De Colores De Glaseado
Estos envases de 14g producen los verdaderos colores de Winnie the Pooh. Incluyen el color dorado de Pooh y el rojo característico.
601-H-228 4/Juego

Velas
Pooh y sus amigos están listos para la fiesta con brillantes detalles pintados a mano. 5-8 cm de alto.
Pooh De 1 Año *2811-H-3001*
Pooh & Pote De Miel *2811-H-3003*
Eeyore *2811-H-3005*
Tigre *2811-H-3004*

Vela
¡A Pooh le encantan los pasteles de cumpleaños! Brillantes detalles pintados a mano! 9 cm de alto.
2811-H-3007

Papelitos Para Hornear
Tamaño estándar, papel resistente a la grasa, puede usarse con seguridad en horno de microondas.
Pooh *415-H-255 50/Paq.*
Pooh/Tigre *415-H-228 50/Paq.*

Juego De Candelabros
5 candelabros, 5 velas en espiral. 10 cm de alto.
2811-H-3000 10/Juego

Servidor/Cuchillo De Pastel Con Pooh
Pooh ama los pasteles casi tanto como su tarro de miel. Pooh corta y sirve el pastel de una forma adorable. Plastico.
409-H-3000

Juego De Kidz Kutlery®
El juego incluye 4 tenedores, 4 cucharas en plástico desechable. Son seguros para los alimentos.
2118-H-3001 Juego/8

Juegos De Esténciles
Añada el encanto de un brillante diseño de Pooh o su amigo Tigger a su pastel sin decoración. Basta con colocar la plantilla sobre la cara superior glaseada de su pastel y verter los brillantes colores comestibles Cake Sparkles. Al levantar el esténcil, ¡el divertido diseño de Pooh o Tigger quedan grabados! También es ideal para azúcar y chocolate en polvo. Se incluyen instrucciones completas. Los esténciles se lavan a mano.
Tigger *417-H-1483* ***Pooh*** *417-H-1482*

Molde De Galleta Gigante Pooh
Cree una galleta o un bizcocho brownie de tamaño gigante con divertida forma de Pooh que será un gran éxito en la fiesta. Ideal para la masa refrigerada y la mezcla de bizcochos brownies. Se incluye la receta. 29 cm x 25 cm. En aluminio.
2105-H-6211

©Disney. Basado en las obras "Winnie The Pooh". Derechos Reservados A.A. Milne y E.H. Shepard.

Cake Top!
Edible Cake Decoration

¡Haga Un Pastel Decorado Siguiendo Dos Fáciles Pasos!

Decoraciones Comestibles De Pastel Cake Top!™
Colóquelas simplemente sobre el pastel glaseado para una decoración fácil y rápida. Es ideal para los pasteles de 20,3 cm de diámetro o más. Glasee el pastel (se recomienda escarcha blanca). ¡Coloque su Cake Top!™ Wilton y disfrute la fiesta! Añada las Sprinkles de Wilton (vea la p.121) para darle un toque de color. Haga bordes de gran aspecto con los glaseados en tubo de Wilton vea la p.120).
711-H-702

Indice General

Herramientas de pasteles

Mangas decoracion 125
Papelitos para hornear 142, 143, 190, 193, 196, 197, 199, 200, 202, 203, 205,207, 212, 214-223
Tiras de horneado parejo Bake-Even 123
Pinceles de boquilla 125
Cartones para pasteles de círculos 175
Juego de divisores de pastel 124
Niveladores de pastel 123, 179
Soportes para pasteles 123, 173, 174
Estènciles de pastel 120, 197
Peine decorative 124
Parrillas de enfriamiento 138, 179, 182
Portaboquillas 120, 125, 195, 200, 202, 206
Kits para decorar 122
Tapetes 177
Espigas de soporte 174
Sabores/extracos 119
Accesorios para formar flores 120, 124, 125, 131
Papel aluminio 177
Fuentes y accesorios 176
Formador de guirnaldas 124
Oropel comestiibe (Cake Sparkles) 121
Decoraciones de glaseado 142, 143, 188, 190, 197-200, 202, 205-207, 212, 213, 216, 217, 219, 220-223
Mensajes grabados a presion 120
Papel pergamino 123, 125
Cuentas perladas 166
Pilares 174-175
Placas separadoras 174-175
Tabla para practicar 125
Ruffle Boards® 177
Cartones para pastel Show 'N Serve 177
Espátulas 123
Decoraciones Sprinkle 121, 193, 195, 199, 200, 205, 207
Azúcares de color 121
Juegos de boquillas 122, 126
Estuche de herramientas 122
Formadores de árboles 125
Trim 'N Turn Cake Stand 123
Tuk-'N-Ruffle 177

Productos para dulces

Bolsas para dulces y paletas 139, 194, 196, 198
Juego de pinceles 140
Candy Melts 138
Moldes para dulces 141, 194, 197, 201, 203-205, 211-217
Colores 140
Sabores y rellenos 139
Palitos para paletas 140
Placa para dettetir 140
Moldes pretzel de galleta salada 203, 211, 222
Botella dispensadora a presión, para derretir y decorar 140
Termómetro 140
Herramientas 140

Productos para galletas

Cortagalletas 133-136, 194-199, 201, 204, 205, 208, 209
Caja de regalo con galletas 137, 194, 196, 198, 208, 211
Kits para galletas 210
Moldes retangulares para galletas 136
Sellos para galletas 136
Moldes para delicias de galletas 137
Kits para pan de jengibre 210

Fondant y pasta de goma

Cortadores y juegos de herramientas 130-131
Fondant listo para usar 130
Moldes de fondant 130
Glucosa 119
Pasta de goma y products 119

Productos para gluseado

Colores 118, 193, 197, 207, 212, 213, 217, 218, 220, 223
Mezcla de flujo de colores 119
Sabores y extractos 119
Glicerina 119
Glaseado listo para usar 119, 193, 199, 200, 202, 205

Materiales de instrucción

Curso para estudiar en casa 104
Publicaciones 104-168
Videos 104-168
Escuela Wilton 104

Adornos y figures

Aniversario 158-159
Bautizos y comuniões 150
La Quinceañera 165
Bodas 152-156, 158, 164-165

Regalitos de fiesta y accentos

Boslas, dulces y paletas 139, 188, 191, 193, 194, 196-199, 201, 204, 211
Figuras centrales para pasteles 150, 151, 214, 215, 218-223
Velas 144-149, 198, 199, 212-217, 220-223
Cubiertos 212, 214-223
Palillos de fiesta 199
Regalitos para fiestas de bodas/celebraciones infantiles y de novios 166-169

Accessarios y productos para Pasteles de boda/pasteles de pisos

Acentos 168-173
Soportes para pasteles 172-173
Accesorios para cermonias 160-163
Manualidades 166-169
Portaflores y decoraciones 176
Fuentes 174
Recuerdos 160-163
Adornos y figuras 152-158, 164-165
Pilares 174-175
Placas separadoras y juegos 174-175
Escaleras y puentes 176
Juegos de moldes para pasteles en pisos 179

Indice de los utensilos para hornear

Los números en paréntesis indican los números de páginas para los diseños en que que usan estos moldes.

Bakeware Essentials

Pastel de ángel 180
Moldes biselados (50, 59) 178
Moldes para pan 181, 182
Moldes de contorno (30, 39) 178
Moldes rectangulares para galletas (94) 136, 182
Decorator Preferred® 178
Molde semiredono (44, 52) 178
Hexagon (33, 52) 179
Brazo gitano (88) 181
Moldes para barra de pan (4, 19, 22, 39, 66, 74, 81, 86, 91) 181
Muffins, todos los tamaños (6, 7, 9, 11, 20, 22, 25, 26, 41, 56, 69, 78) 181, 182
Ovalado (33) 179
Pay 182, 200
Moldes de anillo 180
Moldes redondos (3, 7, 8, 9, 21, 31, 33, 34, 42, 44, 49, 52, 54, 58, 60, 66, 68, 72, 81, 86, 91, 98) 178, 180
Concha 180
Rectangular (23, 28, 29, 30, 37, 38, 40, 60, 65, 84) 181, 183
Moldes Singles™ (39, 58, 75) 180, 199-221
Cuadrados (5, 20, 34, 35, 45, 55, 56, 58, 87) 178, 180
Torbellino vienés 180

Moldes para dulces de galleta

Capullo 137
Conejito 196
Arbol de Navidad 208
Corazón 137, 193
Calabaza Jack-O-Lantern 204
Mickey Mouse 221
Osito Winnie Pooh 222
Redondo 137
Muñeco de nieve 208
Estrella 137, 199

Moldes para dulces de festivos

Navidad 205-206, 208
Pascua 195-196
Halloween 202-204
Corazones/Día de los Enamorados 192-193
Día de la independencia 199
Día de San Patricio 198

Moldes de novedad

A Bug's Life 222
Baby Doll 186
Barbie (16) 212
Barney 216
Batman 213
Batman Beyond (9) 213
Abelardo con bandera (15) 220
Blue's Clues (8) 215
Libro, una mezcla 184
Libro, dos mezclas 184
Juego de trens chu-chu (18) 184
Osito, cariñoso, 3D 65, 94, 96, 97, 99, 100, 101, 103) 183, 190
Beto (Elmo) (15) 220
Castillo encantado (37) 186
Bandera (71) 199
Fútbol First & Ten (41) 187
Maceta de flores (40, 71) 185
Poder Floral (Flower Power) 216
Graduato (52) 198
Guitar (29) 185
Calabaza encantada 202
Herradura de caballo (2) 185
Labios ardientes 192
Osito de peluche (59, 95, 96, 102) 183, 190
Molde de payoso malabarista (6, 19) 184
Marvin The Marciano 219
Megasaurio (38) 186
Mickey Mouse (13) 221
Minipastel de ángel (23) 180
Minibol (23, 25. 55, 73) 186
Oso parado en miniatura (19, 94, 102) 183, 190
Miniestrella (23) 185, 199
Minnie Mouse (13) 221
Motocicleta (58 187
Arca de Noé (21, 42) 184, 190
Tumba sobre la colina 185, 202
Fiestasaurio 186
Pokéman (11) 218
Poo 223
Juego de moldes del Osito Winnie Pooh (12) 223
Carro de carreras (36) 187
Caballito mecedor (4, 20, 57) 184, 190
Rugrats 214
Espantapájaros (75) 200
Scooby-Doo 215
Concha (41) 180
Special Delivery (56) 188
Juego de moldes de pelotas deportivas (2, 5) 187
Estrella (28) 185, 199
Camiseta (70) 187
Demonio de Tasmania (14) 219
Osito de peluche con bloque (36, 97) 183, 190
Teletubbies (7) 217
Thomas The Tank Engine 217
Tigre (12) 222
Coronando el éxito (72) 198
Piolín (14) 219
Kit de moldes Wonder (3) 189

Juegos de moldes para pasteles en pisos

Biselados 178
Contour 178
Heart (48) 179
Hexagonal (52) 179
Ovalado (51) 179
Pétalo (3, 45, 51) 179
Redondo (53) 179
Cuadrado 179

Indice de temas de fiesta

Licensed Characters

A Bugs's Life (1) 222
Barbie (2) 212
Barney (3) 216
Batman (4) 213
Batman Beyond (5) 213
Blue's Clues (6) 215
Looney Tunes (7) 219
Marvin The Marciano (8) 219
Mickey Mouse (9 ..... 220, 221
Minnie Mouse (10) 220, 221
Pokéman (11) 218
Osito Winnie Pooh (12) 223
Rugrats (13) 214
Scooby-Doo (14) 214-215
Plaza Sésamo (15) 220
Demonio de Tasmania (16) 219
Teletubbies (17) 217
Thomas The Tank Engine (18) 217
Tigre (19) 222
Piolín (20) 219

Temas De Fiesta

Carreras automovilísticas 148, 187
Celebraciones de nacimiento de niños y Novios 142, 188-191
Béisbol 120, 148-149
Balón de baloncesto 120, 148-149
Cabillitos de carrusel 151
Navidad 205-211
Payasos 151, 184
Comunlones 198
Dinosaurios 147, 151, 186
Pascua 195-197
Poder floral (Flower Power) 216
Futbol Americano 120, 148-149, 187
Graduado 198
Halloween 202-204
Hanukkah 205
Corazones/Día de los Enamorados 192-194
Hockey 148-149
Día de independencia 199
Animales de la selve 147
Sobre la colina 146
Fútbol 120, 149
Día de San Patricio 198
Ositos de peluche 120, 151, 183, 190
Trenes 120, 184

(1, 9, 10, 12, 19) © Disney. (2) BARBIE y las marcas registradas asociadas son propiedad de Mattel, Inc. y se usan con permiso de Mattel, Inc. © 2000. (3) © 2000 The Lyons Partnership, L.P. (4, 5) BATMAN and all related characters, names and indicia are trademarks of DC Comics © 2000. (6) © 2000 Viacom International Inc. Reservados todos los derechos. Nickelodeon, Nick Jr., Blue's Clues y los títulos, logotipos y personajes afines son marcas registradas de Viacom International, Inc. (7, 8, 16, 20) Los personajes, nombres y todas las emociones relacionadas con LOONEY TUNES son marcas comerciales de Warner Bros. © 2000. (11) © 1995, 1996, 1998 Nintendo, CREATURES, GAME FREAK. ™ & ® son marcadores de Nintendo. © 2000 Nintendo. (13) 2000 Viacom International, Inc. Reservados todos los derechos. Nickelodeon, Rugrats y todos los títulos, logotipos y personajes afines son marcas registradas de Viacom International, Inc. Creados por Klasky Csupo, Inc. (14) Scooby-Doo y los personajes afines son marcas registradas de Hanna-Barbera © 2000. (15) © 2000 CTW. Sesame Street Muppets ™ 2000 Henson. All rights reserved. Sesame Street and the Sesame Street sign are registered trademarks of CTW. (17) Derechos Reservados © 2000 Ragdoll Productions (UK) Ltd. Reservados todos los derechos. Bajo licencia de The Hit Entertainment Company. (18) © Britt Allcroft (Thomas) Limited, 2000.

Minipasteles
¡qué gran diversión!

A.

B.

C.

D.

E.

F.

Gaudell

A. La abejita feliz

Molde: *Muffin estándar, p. 181*
Boquillas: *1, 48, 7, p. 126-127*
Colores: *Amarillo limón, verde hoja, violeta, negro, p. 118*
Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*
También: *Popelitos para hornear estándar Silver Foil, p. 142, espátula de 202 mm, p. 123; minicaramelos redondos, regaliz negro en cuerda, maíz acaramelado, pastillas de especias, azúcar granulada*

Glasee lisas las magdalenas con la espátula. En una superficie espolvoreada con azúcar, aplane y amase estirando con el rodillo las pastillas de especias y corte en forma de alas. Usando la boquilla 48 haga el cuerpo en rosetas, comience por la parte de atrás, haga cada sección de color un poco más grande que la anterior. Pegue los caramelos duros redondos al regaliz para hacer las antenas. Coloque las antenas, la cola de maíz acaramelado, las alas de pastilla de especias, un caramelo redondo para la nariz y la boca de regaliz. Con la boquilla 7 haga en puntos los ojos, usando la boquilla 1 haga en puntos las pupilas. *1 porción cada uno.*

B. Picó el anzuelo

Molde: *Muffin estándar, p. 181; Molde rectangular para galletas, p. 136*
Boquillas: *2, 2110 (1M), p. 126-127*
Colores: *Negro, verde hoja, p. 118*
Caramelo: *Candy Melts®*: mezcla de colores pasteles (usamos lavanda), p. 138*
Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*
También: *Libro de patrones 2001 (aletas y cola), p. 104; Papelitos para hornear estándar Silver Foil, p. 142; mangas decorativas desechables, p. 125; corazones de caramelo, bolas blancas pequeñas de goma, papel encerado*

Pegue con cinta adhesiva los patrones de las aletas y la cola a la superficie de trabajo, cubra los patrones con papel encerado y pegue otra vez con cinta adhesiva. Trace los contornos de los patrones y rellénelos con caramelo derretido usando una manga desechable cortada. Refrigere hasta que estén firmes.

Hornee y deje enfriar las magdalenas. Cubra la parte superior con rosetas hechas con la boquilla grande 2110. Sujete las aletas, la cola, los ojos con bolas de goma y los labios con corazones de caramelo. Usando la boquilla 2 haga en puntos las pupilas. *1 porción cada una.*

C. Carga de cumpleaños

Molde: *Muffin estándar, p. 181*
Boquilla: *4, p. 126*
Color: *Amarillo dorado, p. 118*
Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*
También: *Papelitos para hornear de material estándar y decoraciones de glaseado, p. 143; decoraciones Nonpareils Sprinkles de arco iris, p. 121; espátula de 202 mm, p. 123*

Glasee lisas las magdalenas con la espátula. Usando la boquilla 4 aplique glaseado en la plataforma posterior del camión; añada las decoraciones Sprinkles. Coloque el camión, aplique glaseado adicional en la plataforma posterior y añada más Sprinkles. *1 porción cada uno.*

D. ¡Panda-monium!

Molde: *Muffin estándar, p. 181*
Boquilla: *2, p. 126*
Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*
También: *Papelitos para hornear estándar Gold Foil, p. 142; Candy Melts®*: cocoa clara, p. 138; espátula de 202 mm, p. 123*

Glasee lisa la magdalena. Usando la boquilla 2 con caramelo derretido haga el área alrededor de los ojos, añada en puntos la nariz y trace los contornos de la boca. Haga las orejas con discos de Candy Melts. Usando la boquilla 2 con glaseado de mantequilla haga los ojos en puntos. *1 porción cada una.*

E. ¡Buena llamada!

Molde: *Molde de barra pequeña, p. 181; molde rectangular para galletas, p. 136; parrilla de enfriamiento, p. 136*
Caramelo: *Candy Melts®*: blanco, p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140; palitos de chupete de 150 mm, p. 140*
También: *Triángulos de pergamino, p. 125; juego de pinceles decorativos, p. 140; caramelos de gelatina con pastillas de especias, bloque para manualidades, cuchillo*

Use el minimolde de hogaza (mini loaf) para hacer la bocina de caramelo. Añada pequeñas cantidades de color de caramelo rojo y azul al caramelo blanco derretido para obtener el color gris. Llene un tercio del molde con caramelo derretido. Refrigere hasta que esté firme. Saque del molde el caramelo y con un cuchillo caliente recorte una cuarta parte del extremo.

Para hacer la antena, mezcle los colores rojo y azul con el caramelo blanco derretido para obtener el color negro. Usando un pincel pinte los palitos de chupete con caramelo derretido. Déjelos reposar en el bloque de manualidades. Hornee y deje enfriar los pasteles de hogaza y córtelos por la mitad horizontalmente. Coloque el pastel en la parrilla de enfriamiento que está sobre el molde rectangular para galletas. Cubra con caramelo derretido. Déjelo reposar. Usando una manga cortada de pergamino con caramelo derretido recubra el auricular y las bisagras, los botones y los números del teléfono. Añada caramelos de gelatina en la parte superior como base para la antena; inserte la antena en el caramelo de gelatina.

Para sujetar la bocina al teléfono, use una taza de vidrio para sostenerla en su posición y péguela con caramelo derretido vertido en una manga cortada de pergamino. Recubra para reforzar. Deje reposar. *1 porción.*

F. Feria de vanidades

Molde: *Molde de minibarra, p. 181*
Boquillas: *2, 11, 46, p. 126-129*
Colores: *Rosa, negro, p. 118*
Recetas: *Glaseado de mantequilla, p. 107; glaseado de flujo de colores, p. 113; masa de estirar para galletas, p. 136*
También: *Mezcla de flujo de colores, p. 113; merengue en polvo, p. 119; cortagalletas circular, p. 135; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espátula recta de 202 mm, p. 123; decoraciones de glaseado Make-Up, p. 143; palitos de chupete de 101 mm, p. 140; corazones de caramelo*

Con anterioridad, hornee y deje enfriar las galletas redondas. Trace los contornos de la parte del espejo en la galleta usando la boquilla 2 con glaseado espeso de mezcla de flujo de colores, déjela reposar. Rellene con glaseado de mezcla de flujo de colores diluido (p. 113). Déjela secar. Usando la boquilla 11 y el glaseado real trace los contornos de la galleta en rosado. Déjela secar. Pegue dos palitos de chupete detrás del espejo con glaseado real, déjelos secar.

Glasee lisos en rosado la parte superior, los lados cortos y la parte posterior del pastel. Glasee en blanco el centro de la parte frontal y las áreas de los lados de las gavetas en la parte frontal de rosado. Usando la boquilla 46 (con el lado liso hacia arriba) haga las franjas de las gavetas y con la boquilla 2 haga en cuerda las asas de las gavetas. Añada decoraciones de glaseado y caramelos a la parte superior del tocador. Inserte el espejo con los palitos de chupete en el pastel. *1 porción cada uno.*

*Marca del revestimiento de confitería

†Para pequeñas cantidades de color puede utilizar glaseado decorativo Wilton en tubo y un juego de anillos acopladores, p. 120.

G. ¿Una tacita de té?

Molde: *Cabello de Ángel molde Singles!™, p. 180*

Boquillas: *2, 127D, p. 126, 129*

Colores: *Rosado, violeta, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®*: Blanco, p. 138; moldes Party Tea (Fiesta del té), p. 141*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Juego de pinceles decorativos, p. 140, espátula de 202 mm, p. 123*

Con anterioridad, haga los moldes de la tetera y de las tazas de té, usando el método de "pintura" (p. 114) y caramelo blanco coloreado. Refrigere hasta que estén firmes. Sáquelas del molde.

Glasee liso el pastel. Usando la boquilla 127D haga volantes a lo largo del borde superior del pastel. Con la boquilla 2 haga la orilla superior en cuentas. Añada puntos al azar al mantel con la boquilla 2. Coloque los caramelos en posición mediante puntos de glaseado.
1 porción cada uno.

H. Sol con sombras

Molde: *Minimolde de pelota, p. 186; molde rectangular para galletas, p. 136;*

Boquilla: *3, p. 126*

Colores: *Negro, amarillo limón, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Candy Melts®*: Naranja (1 paquete), p. 138; Libro de patrones 2001 (rayos del sol), p. 104; triángulos de pergamino, p. 125; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; papel encerado, maicena, cinta*

Con anterioridad, elabore 8 rayos de caramelo para cada pastel. Coloque el papel encerado sobre el patrón y péguelo a la superficie con cinta adhesiva. Usando una manga cortada de pergamino con caramelo derretido trace los contornos y rellene. Refrigere hasta que esté firme. Glasee lisos los pasteles. Ponga el pastel sobre el cartón para pasteles cubierto con papel de aluminio y coloque los rayos. Usando la boquilla 3 trace los contornos de los anteojos de sol y la boca (aplane y alise con un dedo bañado en maizena). *1 porción cada uno.*

I. Velada de estrellas

Molde: *Minimolde de estrella, p. 185; molde rectangular para galletas, p. 136; parrilla de enfriamiento, p. 136*

Boquillas: *3, 16, p. 126-127*

Colores: *Amarillo limón, naranja, violeta, verde hoja, negro, p. 118*

También: *Glaseado decorativo listo para usar, p. 119*

Coloque el pastel en la parrilla de enfriamiento que está sobre el molde rectangular para galletas. Reserve glaseado para usarlo en el sombrero. Caliente el glaseado restante en el envase siguiendo las instrucciones de la etiqueta; añada color y vierta sobre el pastel. Déjelo reposar. Usando la boquilla 16 cubra en estrellas el sombrero y el borde inferior; añada la borla en estrellas corridas con la boquilla 16. Haga en puntos los ojos y en cuerda la boca usando la boquilla 3. *1 porción cada uno.*

J. En llamas

Molde: *Molde de barra pequeña, p. 181*

Boquillas: *1, 2, 4, 6, 10, 16, p. 126-127*

Colores: *Rojo-rojo, negro, marrón, amarillo limón, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Tazas White Petite Loaf, p. 177; discos pequeños de caramelo, maicena*

Glasee liso el fondo y el área de la ventana. Cubra el camión en estrellas usando la boquilla 16. Con la boquilla 6 haga la escalera y la manguera en cuerda, añada la boquilla de la manguera corrida. Usando la boquilla 4 haga las ruedas en cuerda, con la boquilla 2 haga en puntos los tapacubos (aplane y alise con un dedo bañado en maizena). Añada el estribo en cuerda con la boquilla 10. Coloque el disco de caramelo en la ventana, haga el sombrero con la boquilla 2, añada los rasgos faciales en puntos y en cuerda usando la boquilla 1. *1 porción cada uno.*

K. ¡Qué tajada!

Moldes: *Molde para huevos pequeñitos, p. 195; molde rectangular para galletas, p. 136; parrilla de enfriamiento, p. 136*

Caramelo: *Candy Melts®*: Blanco, p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140*

También: *Mangos decorativas desechables, p. 125; minihojuelas de chocolate*

Coloree una porción de caramelo blanco derretido de color verde claro y una porción de verde oscuro (mezcle el color amarillo y el color azul para obtener el verde). Coloque el pastel en forma de huevo miniatura, con el lado plano sobre la parrilla de enfriamiento que está sobre el molde rectangular para galletas. Cubra con caramelo verde claro derretido. Antes que se asiente el caramelo, coloque el caramelo verde oscuro en una manga desechable cortada y haga al azar líneas más oscuras que se asemejen a la corteza de una sandía. Deje reposar.

Déle vuelta al pastel de manera que la parte plana quede hacia arriba. Añada caramelo de color rojo al caramelo blanco derretido para obtener el color de la sandía. Glasee la parte superior del pastel con caramelo derretido. Mientras el caramelo blanco se asienta, inserte minihojuelas de chocolate que se asemejen a las semillas de la sandía.

Opcional: Se puede usar el caramelo color verde oscuro para hacer un borde alrededor de la tajada de sandía. *1 porción cada uno.*

L. Bayas brillantes

Moldes: *Rectangular de 280 x 380 mm, p. 180; parrilla de enfriamiento, p. 136*

Boquillas: *1, 68, p. 126-127*

Colores: *Rojo-rojo, amarillo limón, verde Kelly, p. 118*

También: *Cortagalletas metálico en forma de corazón, p. 134; glaseado decorativo listo para usar, p. 119, cuchillo*

En el molde rectangular hornee y deje enfriar el pastel. Corte la cantidad deseada de pasteles con el cortagalletas. Ponga los pasteles sobre la parrilla de enfriamiento que está colocada sobre el molde rectangular. Caliente el glaseado en el envase para verterlo con consistencia (siga las instrucciones del envase para obtener información detallada), coloréelo y viértalo sobre los pasteles. Usando la boquilla 1 haga las semillas en lágrimas. Deje reposar. Haga las hojas corridas con la boquilla 68 y, usando la boquilla 1, haga el tallo en cuerda. *1 porción cada uno.*

M. Nos vemos a las ocho

Molde: *Minimolde de pelota, p. 186*

Boquillas: *4, 16, 18, p. 126-127*

Colores: *Verde hoja, violeta, negro, amarillo limón, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; dos bolas de goma pequeñas, cono de helado de azúcar*

Pegue dos minipasteles redondos con glaseado. Cubra en estrellas con la boquilla 18, inmediatamente coloque las dos bolas de goma para los ojos, corte el cono para darle el tamaño deseado; colóquelo como sombrero. Cubra en estrellas el cono con la boquilla 16; añada el fleco corrido en estrellas con la boquilla 16 en la parte superior. Usando la boquilla 4 haga las pupilas en puntos y la boca en cuerda. Añada ocho piernas con movimientos en C usando la boquilla 18. *1 porción cada uno.*

Wudell

¡Ideas para galletas!

A.

B.

C.

A. ¡Consigue sus metas!

Galleta: *Molde de galleta gigante de oso de peluche, p. 137; cortagalletas de perímetro circular, p. 135; molde rectangular de galletas, p. 136*

Boquillas: *3, 16, 18, p. 126-127*

Colores: *Amarillo limón, verde hoja, negro, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107; receta de galletas favoritas de chocolate (sin hojuelas ni nueces)*

También: *Libro de patrones 2001 (patrón de balón de fútbol), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; mondadientes, maicena*

Prepare la masa de la receta favorita de galletas de chocolate sin hojuelas ni nueces. Presione la masa en el molde, llenándolo sólo hasta la mitad. Use la masa para galletas restante y el cortagalletas circular para recortar el balón de fútbol. Hornee las galletas. Inmediatamente después de hornearlas, retire el cortagalletas circular y luego imprima otra vez el cortagalletas en la galleta, (esto volverá a definir la forma circular si la galleta se extendió durante el horneado). Deje enfriar ambas galletas. Glasee ligeramente la galleta circular y trace el patrón del balón de fútbol con el mondadientes. Trace los contornos del patrón con la boquilla 3 y rellene en estrellas con la boquilla 16. Póngalo a un lado.

Usando la boquilla 3 haga los rasgos faciales en puntos y cuerdas (alise con un dedo bañado en maizena). Con la boquilla 18 haga el uniforme en estrellas. Usando la boquilla 16 haga en estrellas el número. Sujete con glaseado la galleta de balón de fútbol al oso. *13 porciones.*

B. La meta al alcance

Galleta: *Cortagalletas cuadrado Crinkle Comfort Grip™, p. 133*

Boquillas: *2, 8, p. 126*

Colores: *Azul real, verde Kelly, negro*, p. 118*

Recetas: *Glaseado de flujo de colores, p. 113; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Mezcla de flujo de colores, p. 119; decoraciones Nonpareils Sprinkles de arco iris, p. 121; palitos de chupetes de 203 mm, p. 140; decoraciones de glaseado de fútbol, p. 143*

Recorte las galletas, sujete los palitos a la base y hornéelas. Use glaseado de flujo de colores verde en una manga acondicionada con la boquilla 2 para trazar los contornos de un tercio de la parte inferior de la galleta, luego recúbrala. Repita el proceso para los dos tercios de la parte superior de la galleta con glaseado de flujo de colores azul. Espolvoree las Sprinkle Nonpareils para que parezcan espectadores en la tribuna principal y sujete las decoraciones de glaseado de fútbol con glaseado de flujo de colores. Déjelo reposar. Trace los contornos del poste de la portería con la boquilla 8. Usando la boquilla 2 haga líneas de movimiento alrededor del balón de fútbol. *1 porción cada una.*

* Nota: Para pequeñas áreas de color, usted puede usar glaseado decorativo Wilton en tubo y el juego de anillos acopladores, p. 120.

C. ¡Bravo para ti!

Galleta: *Cortagalletas Comfort Grip™ de pastel en pisos, p. 133*

Boquillas: *2, 16, 32, 352, p. 126-127*

Colores: *Amarillo limón, azul real, rojo-roja, p. 118*

Figura: *Juego de payasos Derby pequeños, p. 151*

Recetas: *Masa de estirar para galletas, p. 136; glaseado de mantequilla, p. 107*

Coloree la masa con color amarillo, recorte, hornee y deje enfriar las galletas. Usando la boquilla 32 haga el cuerpo y los brazos del payaso y con la boquilla 2 haga los guantes; coloque la cabeza. Usando la boquilla 352 haga en estrellas corridas "las marcas de rasgado" en el paquete. Con la boquilla 16 haga los bordes superiores de los dos pisos superiores en concha y con la misma boquilla haga el piso inferior en rosetas. Con la boquilla 2 escriba el mensaje. *1 porción cada una.*

D. Pareja de fiesta

Molde: *Muffin estándar, p. 181*

Galleta: *Cortagalletas de perímetro de niño y niña, p. 135*

Color: *Cobre (tono claro de piel), p. 118*

Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 136*

Caramelo: *Molde Party Time, p. 141; Candy Melts®*: Blanco, rosado, amarillo, azul, cocoa claro (1 paquete de cada uno), p. 138*

También: *Mangas decorativas desechables, p. 125*

Hornee y deje enfriar el niño y la niña de galleta. Para hacer las bases de las galletas, vierta caramelo derretido en el molde de muffin hasta obtener un fondo de 6 mm. Refrigérelo hasta que esté firme; sáquelo del molde. Moldee los caramelos Party Time usando caramelo derretido en una manga desechable cortada para verter caramelo en áreas pequeñas. Refrigérelos hasta que estén firmes, luego rellene en colores que hagan contraste y repita el proceso. Sáquelos del molde. Usando caramelo derretido en mangas cortadas, haga los rasgos faciales, el cabello, la ropa y los zapatos. Sujete las galletas a las bases y los caramelos a las galletas con caramelo derretido. *1 porción cada una.*

E. Alas en acuarela

Galleta: *Cortagalletas Comfort Grip™ de mariposa, p. 133*

Boquilla: *2, p. 126*

Colores: *Amarillo limón, rosa, azul real, verde Kelly, violeta, negro, p. 118*

Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 136; glaseado de flujo de colores, p. 113*

También: *Mezcla de flujo de colores, p. 119; tridngulos de pergamino, p. 125; mondadientes*

Hornee y deje enfriar las galletas. Use glaseado de flujo de colores sin diluir y la boquilla 2 para trazar los contornos de la cabeza y el cuerpo; rellene con glaseado diluido (p. 113). Déjelo secar. Trace los contornos de las alas con la boquilla 2 y flujo de colores sin diluir. Rellene las alas con la boquilla 2 y flujo de colores coloreado con color violeta, amarillo, azul, verde y rosado. Mientras el glaseado aún está húmedo, usando el mondadientes delinee desde el centro de la mariposa hasta el borde exterior. Seguidamente, con el mondadientes delinee desde el borde exterior hasta el centro de la mariposa en dirección contraria. Usando el mondadientes haga zigzags de un lado a otro para completar el diseño. *1 porción cada una.*

F. Suerte de mariquita

Galleta: *Cortagalletas Comfort Grip™ de margarita, p. 133*

Boquillas: *2, 3, p. 126*

Colores: *Amarillo dorado, rojo Navidad, negro, p. 118*

Receta: *Glaseado de flujo de colores, p. 113; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Triángulos de pergamino, p. 125; mezcla de flujo de colores, p. 119*

Hornee y deje enfriar las galletas. Usando la boquilla 2 y glaseado de flujo de colores sin diluir, trace los contornos de los pétalos, déjelos secar. Rellénelos con glaseado diluido. Cubra el centro de la flor con la boquilla 2 en puntos. Deje secar completamente. Haga la mariquita: Usando la boquilla 3 y glaseado sin diluir, haga la cabeza en puntos y luego el cuerpo también en puntos. Añada las manchas del cuerpo con la boquilla 2 y la antena en puntos corridos. *1 porción cada una.*

G. Chico de los buenos tiempos

Galleta: *Molde redondo de galleta, p. 137; parrilla de enfriamiento, p. 136; rectangular de galleta, p. 136*

Caramelo: *Molde de caramelo Party Time, p. 141; Candy Melts®*: Rosado, blanco (1 paquete de cada uno), p. 138; palitos de chupetes de 203 mm, p. 140; juego de colores de caramelo, p. 140*

Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Papelitos para hornear minimuffin blancos, p. 142; mangas decorativas desechables, p. 125; bolas rojas de goma, chocolates azules recubiertos de caramelo, cuchillo de manualidades, coco desmenuzado, bloque de manualidades*

Nota: Use colores de caramelo y Candy Melts® blancos derretidos para hacer caramelo azul, naranja y rojo.

Con anterioridad, aplane los papelitos de minimuffin y recúbralos con caramelo amarillo derretido para hacer el cuello. Refrigérelos hasta que estén firmes. Retire el papelito de hornear y haga un agujero en el centro con el cuchillo de manualidades. Use los moldes de caramelo Party Time y el método de "capas" para hacer los sombreros de fiesta. Refrigérelos hasta que estén firmes. Hornee y deje enfriar las galletas en los palitos. Coloque las galletas en la parrilla de enfriamiento que está sobre el molde rectangular de galletas; mezcle partes iguales de Candy Melts amarillo y rosado para obtener el color carne y viértalo sobre las galletas. Golpee ligeramente la parrilla para quitar el caramelo sobrante. Mientras el caramelo aún se esté asentando, coloque los ojos de caramelo y una bola de goma como nariz. Déjelo reposar.

Usando caramelo derretido en una manga desechable cortada haga la boca y los labios. Para hacer el cabello, mezcle el coco desmenuzado con caramelo naranja derretido hasta que esté bien cubierto. Con una cuchara viértalo en los lados de la cabeza. Déjelo reposar. Coloque los cuellos de caramelo en los chupetes y sujételos con caramelo derretido. Sujete los sombreros con caramelo derretido. *1 porción cada una.*

H. Cesta para que te mejores

Galleta: *Rectangular de galleta, p. 136; juego de cortagalletas de fruta, p. 134*

Boquillas: *2, 6, 68, p. 126-127*

Colores: *Rojo-rojo, castaño, verde Kelly, amarillo limón, violeta, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®*: Rojo, verde, blanco, cocoa clara, (1 paquete de cada uno), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140; moldes de caramelo de fruta, p. 141; palitos de chupetes de 203 y 298 mm, p. 140*

Receta: *Glaseado real, p. 107*

También: *Juego de pinceles decorativos, p. 140; mangas decorativas desechables, p. 125; merengue en polvo, p. 119; alambre floral, tarjeta blanca de papel, cesta, celofán verde e iridiscente, círculo de bloque de manualidades de 203 mm para encajar en la cesta*

Hornee y deje enfriar un grupo surtido de galletas de fruta. Use el glaseado real y la boquilla 2 para trazar los contornos de las galletas; cúbralas con glaseado diluido. Déjelas secar. Usando la boquilla 68 haga las hojas y con la boquilla 2 haga las semillas de las frutas en puntos. Para hacer las uvas, use la boquilla 6 y haga las uvas en bola y con la boquilla 68 añada las hojas. Para hacer las frutas de caramelo, moldee usando el método de "pintura" (p. 114) y coloree el caramelo en la siguiente forma: Para las bananas: mezcle el color de caramelo amarillo con Candy Melts blancos, los tallos de caramelo de color cocoa clara.

Fresas: La fruta de caramelo con color rojo, las hojas de caramelo con color verde. Usando la boquilla 2 haga las semillas de caramelo con color amarillo.

Peras: La fruta con color amarillo, el tallo con color castaño, las hojas con color verde. Para obtener el verde de las peras, combine los Candy Melts verdes con el color de caramelo amarillo.

Manzanas: La fruta con color rojo, las hojas con color verde y el tallo con color castaño.

Sujete los palitos de chupetes a las galletas y a los caramelos con caramelo derretido. Déjelos reposar. Coloque el bloque de manualidades en el fondo de la cesta. Inserte las galletas y los caramelos en los palitos. Corte tramos cuadrados de celofán de 254 mm, reúnalos en el centro y sujételos con alambre de florista. Insértelos en el bloque de manualidades. Corte la tarjeta de 50 x 76 mm y sujétela al palito de chupete con cinta adhesiva. Escriba el mensaje. *1 porción cada una.*

I. Ella se mantiene atenta

Galleta: *Cortagalletas de oso Comfort Grip™, p. 133*

Caramelo: *Molde de princesa bailarina, p. 141; Candy Melts®*: Blanco, p. 138;*

Colores: *Castaño, negro, rosa, p. 118*

Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Minipapelitos para hornear blancos, p. 142; mangas decorativas desechables, p. 125; papel encerado*

Coloree con color castaño la masa para galletas; corte, hornee y deje enfriar las galletas. Use el molde del chupete para hacer las coronas con caramelo blanco coloreado con color rosa. Refrigérelas hasta que estén firmes; sáquelas del molde.

Para hacer la falda, recorte el fondo de un minipapelito para hornear y corte los lados por la mitad. Coloque una tira sobre papel encerado y recúbrala con una capa uniforme de caramelo derretido. Coloque el lado del caramelo sobre la galleta. Refrigérelo hasta que esté firme; retire la tira de papel. Repita el mismo proceso con la segunda tira.

Sujete la corona y la falda a la galleta con caramelo derretido. Haga el corpiño, los zapatos y los rasgos faciales con caramelo derretido en una manga desechable cortada. Refrigérelos hasta que estén firme. *1 porción cada una.*

J. Alegre carrusel

Galleta: *Juego de cortadores encaja dos en forma de flor, p. 134; juego de minicortagalletas metálicos Arca de Noé, p. 134; molde rectangular de galleta, p. 136*

Colores: *Rosa, violeta, amarillo limón, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts® blanco (1 paquete), p. 138*

Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Mangas decorativas desechables, p. 125; palitos de chupetes de 101 mm, p. 140; pastillas amarillas de especias, bastoncito de caramelo, bola de goma rosada*

Coloree con color amarillo una bola de 50 mm de diámetro de masa para galletas y otra bola de 50 mm de diámetro con color violeta. Póngalas a un lado. Coloree con color rosado la masa restante. Amase la masa rosada y use los cortagalletas de capullo para cortar capullos de cada uno de los siguientes tamaños: 127 mm, 101 mm y 50 mm y dos capullos de 76 mm. Recorte un león y un caballo de color violeta, una jirafa y un león de color amarillo. Hornee y deje enfriar todas las galletas.

Apile las galletas de 127 y 76 mm como base. Sujételas con caramelo derretido en una manga desechable cortada. Adorne los bordes de las galletas en cuentas con caramelo derretido. Apile las galletas de 101, 76 y 50 mm para formar la parte superior del carrusel; sujételas y adórnelas en la misma forma que las galletas de la base; sujete una bola de goma con caramelo derretido. Sujete a los palitos de chupetes los animales con caramelo derretido e inserte los palitos de chupetes en las pastillas de especias; sujételas a la base con caramelo derretido. Corte el bastoncito de caramelo para que mida 98 mm de largo; sujételo centrado a la base con caramelo derretido. Vierta caramelo derretido en la parte superior del bastoncito de caramelo y de los palitos de chupetes y sujete la parte superior del carrusel. *1 porción cada una.*

Galdoll

¡Caramelo tan genial!

A. Estrella del circo

Molde: *Minimolde de muffin, p. 181*

Caramelo: *Candy Melts®*: Cocoa clara, blanco, mezcla de colores pasteles (lavanda), p. 138; molde de caramelo Circus Circus, p. 140; juego de colores de caramelo, p. 140; bandeja para derretir caramelo, p. 140*

También: *Mangas decorativas desechables, p. 125; juego de pinceles decorativos, p. 140*

Derrita y coloree el caramelo en la bandeja y moldee los payasos usando el método de "pintura" (p. 114). Refrigérelos hasta que estén firmes; sáquelos del molde. Llene el molde minimuffin con caramelo blanco derretido; refrigérelo hasta que esté firme; sáquelo del molde. Decore el "tambor" con caramelo derretido en las mangas desechables cortadas: Haga las líneas inclinadas, los puntos, los bordes superiores e inferiores en cuentas. Sujete el payaso al tambor con caramelo derretido; sosténgalo en su lugar hasta que esté bien firme. *1 porción cada uno.*

B. Pirueta de pastel

Molde: *Muffin estándar, p. 181*

Colores: *Rosa, verde Kelly, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®*: Blanco, cocoa clara (1 paquete de cada uno), p. 138; molde de chupetes de princesa bailarina, p. 141*

También: *Papelitos para hornear estándar blancos, p. 143, mangas decorativas desechables, p. 125, juego de pinceles decorativos, p. 140*

Coloree las porciones de caramelo blanco derretido con color rosa y verde. Vierta el caramelo rosa derretido hasta formar un fondo de 75 mm en las cavidades del molde cubiertas con papelitos para hornear. Refrigérelo hasta que esté firme y retire el papelito para hornear. Póngalo a un lado.

Moldee la bailarina y la flor en el molde usando el método de "pintura" (p.114). No llene completamente los moldes de caramelo para dar a las decoraciones un aspecto más estilizado y delicado. Refrigérelos hasta que estén firmes. Sáquelos del molde y sujete el caramelo a la base con caramelo derretido. *1 porción cada uno.*

C. ¡Cómo usar tus fideos!

Color: *Castaño, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®*: Rojo, blanco, amarillo (1 paquete de cada uno), p. 138; bandeja para derretir caramelo, p. 140*

Receta: *Arcilla de caramelo, p. 114*

También: *Mangas decorativas desechables, p. 125; coco desmenuzado; cortador de pizza*

Usando la cavidad central de la bandeja para derretir caramelo, moldee el plato de espagueti. Refrigere hasta que esté firme; sáquelo del molde.

Haga arcilla de caramelo con caramelo blanco. Añada color castaño a una pequeña porción de la arcilla de caramelo y amase tres albóndigas. Póngalas a un lado. Amase el resto de la arcilla de caramelo dándole un espesor muy delgado; use el cortador de pizza para cortar tiras delgadas que se asemejen al espagueti. Sujete el espagueti a la "bandeja" con una capa delgada de caramelo derretido. Use el caramelo derretido rojo en la manga desechable cortada para verter la "salsa de espagueti" sobre la "pasta"; espolvoree el coco. Coloque las albóndigas sobre el espagueti. *1 porción cada uno.*

D. Sonrisas de reptil

Molde: *Molde redondo de galletas, p. 137*

Caramelo: *Candy Melts®*: Cocoa oscura, blanco (1 paquete de cada uno), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140; palitos de chupete de 152 mm, p. 140; molde de caramelo Partysaurus, p. 141*

También: *Juego de pinceles decorativos, p. 140; mangas decorativas desechables, p. 125*

Añada los colores de caramelo al caramelo blanco derretido para crear colores naranja, verde (mezcle el azul con el amarillo), azul y amarillo. Añada caramelo blanco al cocoa oscuro para crear el color de arena. Moldee una variedad de dinosaurios, usando el método de "pintura" (p. 114). Refrigérelos hasta que estén firmes; sáquelos del molde. Llene la mitad superior de cada cavidad del molde con caramelo azul; refrigérelo hasta que esté firme. Rellene la mitad inferior de las cavidades con caramelo color arena; sujete el palito y refrigere hasta que esté firme; sáquelo del molde. Usando caramelo derretido en la manga desechable cortada, haga el árbol, las hojas y la hierba; sujete el dinosaurio. *1 porción cada uno.*

E. Pon un taburete

Moldes: *Minimolde de pelota, p. 186 rectangular para galletas, p. 181*

Color: *Verde hoja, p. 118*

Galleta: *Cortagalletas Round Comfort Grip™, p. 133*

Caramelo: *Candy Melts®*: Cocoa clara, blanco (1 paquete de cada uno), p. 138; molde Cordial Cups, p. 139; molde Bug Buddies, p. 141; Centro de crema de caramelo (cualquier sabor), p. 139; juego de colores de caramelo, p. 140*

También: *Juego de pinceles decorativos, p. 140; mangas decorativas desechables, p. 125; coco desmenuzado*

Coloree porciones de caramelo blanco derretido con color naranja, amarillo, verde, azul y rosado usando los colores de caramelo. Para moldear la base, vierta caramelo derretido hasta formar 6 mm de fondo en el cortagalletas que descansa sobre el molde rectangular para galletas. Refrigérelo hasta que esté firme; sáquelo del molde.

Para hacer el tallo del hongo, haga una concha de caramelo en la taza de licor; refrigérelo hasta que esté firme. Rellene con centro de crema. Cierre la tapa según las instrucciones del paquete de relleno y refrigere hasta que esté firme.

Para el sombrero del hongo, haga una concha de caramelo en el molde Mini Ball, usando el método de "pintura" (p.114). Refrigérelo hasta que esté firme; rellene con centro de crema. Cierre la parte superior y refrigérelo hasta que esté firme. Moldee el insecto y el gusano (p.114); refrigérelos hasta que estén firmes.

Coloree el coco en la manga plástica con unas pocas gotas de color de glaseado. Amase la manga. Usando caramelo derretido, sujete el coco, el insecto y el tallo del hongo a la base y el sombrero del hongo al tallo. Sujete el gusano al hongo.
1 porción cada uno.

F. Hombre con su planeta

Molde: *Minimolde de pelota, p. 186*

Caramelo: *Candy Melts®*: cocoa clara (1 paquete), amarillo (1 paquete), blanco (2 paquetes), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140; molde de chupetes Misión Espacial, p. 141; palitos de chupete de 101 mm, p. 140*

Receta: *Arcilla de caramelo, p. 114; cereal favorito de arroz tostado*

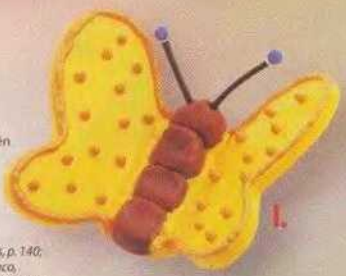
También: *4th of July Party Picks, p. 199; espigas de madera, p. 174; mangas decorativas desechables, p. 125; aceite vegetal en aerosol*

Coloque a presión la receta de cereal en las cavidades del molde rociado con aceite vegetal. Inmediatamente sáquela del molde y permita que se enfríe. Moldee el astronauta y el Saturno de caramelo en los palitos de chupete usando el método de "pintura" (p. 114).

Haga la receta de arcilla de caramelo. Amase la arcilla dándole 6 mm de espesor y alise el cereal. Para hacer grandes cráteres, haga entradas con la punta de los dedos; para hacer pequeños cráteres, use el extremo de la espiga. Coloque la bandera, Saturno y el astronauta. Recorte los palitos de chupete si son demasiado largos. *1 porción cada uno.*

* *marca del revestimiento de confitería*

† Nota: Para obtener el color de caramelo gris y arcilla, mezcle los colores de caramelo rojo y azul



G. Diversión bien adentro

Colores: *Verde hoja, violeta, amarillo limón, amarillo dorado, p. 118*

Caramelo: *Molde de caramelo "amigos del mar", p. 141; Candy Melts®*; juego de colores de caramelo, p. 140; blanco (se necesitan 2 paquetes), p. 138; palitos de chupetes de 101 mm, p. 140; juego de colores de caramelo, p. 140*

Receta: *Glaseado real, p. 107; arcilla de caramelo, p. 114*

También: *Decoraciones Nonpareils Sprinkles de arco iris, p. 121; papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; triángulos de pergamino, p. 125; juego de pinceles decorativos, p. 140; merengue en polvo, p. 119; bolas de goma blanca, envoltura plástica azul, cinta negra de 25 mm de ancho, bloque de manualidades de 250 x 125 x 25 mm*

Al menos tres días antes, haga la receta de arcilla de caramelo; divídala en tres partes; coloréelas con una combinación de verde, violeta, amarillo limón/amarillo dorado. Amase y recorte las tiras dándoles aproximadamente 18 mm de ancho y 250 mm de largo. Haga volantes en la arcilla para simular las plantas marinas y permita que se sequen. Sujete las plantas marinas a los palitos de chupetes con caramelo derretido.

Usando los colores de caramelo, coloree 1 paquete de caramelo derretido blanco con color rojo, verde, amarillo, naranja y negro (mezcle el rojo y el azul para obtener el negro; mezcle el amarillo y el azul para obtener el verde). Moldee una variedad de peces, tortugas y cangrejos de caramelo usando el método de "pintura" (p. 114). Refrigere hasta que estén firmes; sáquelos del molde. Sujete los peces y las bolas de goma a los palitos de chupete con caramelo derretido.

Cubra el bloque de manualidades con papel aluminio plateado; glasee la parte superior con el caramelo derretido blanco restante. Inmediatamente espolvoree los Nonpareils Sprinkles. Sujete la cinta a un lado del bloque de manualidades con glaseado real. Corte cuadrados de 202 mm de envoltura plástica e inserte el palito de chupete a través de la envoltura. Arrugue el plástico para lograr el efecto de agua ondulante. Inserte las plantas marinas, las burbujas, los peces, cangrejos y tortugas en el bloque de manualidades.

H. ¡Tienes tu porción!

Caramelo: *Candy Melts®*; Amarillo, rosado (1 paquete de cada uno), p. 138*

Receta: *Cereal favorito de arroz tostado*

También: *Decoraciones de glaseado para fiestas, p. 121; Decoraciones Nonpareils Sprinkles de arco iris, p. 121; pala para helados; barquillos de helado, caramelos surtidos; discos de menta, chocolates cubiertos de caramelo, pastillas de especias*

Haga la receta de cereal y colóquela a presión en la pala del helado, permitiendo que rebose ligeramente por los bordes. Inmediatamente sáquela del molde y deje que se enfríe. Nota: Para facilitar la salida del molde, rocíe la pala del helado con aceite vegetal.

Vierta el caramelo derretido sobre el cereal; espolvoree con Nonpareils Sprinkles de arco iris antes de que el caramelo se ponga duro. Refrigérelo.

Llene los barquillos con caramelos surtidos y decoraciones de glaseado. Bañe el fondo del cereal decorado con caramelo derretido y sujételo a la parte superior del barquillo del helado. *1 porción cada uno.*

I. La mariposa flota

Molde: *Rectangular para galletas, p. 136*

Caramelos: *Candy Melts®*; Amarillo, naranja (1 paquete de cada uno), p. 138*

También: *Cortagalletas Comfort Grip™ de mariposa, p. 133; mangas decorativas desechables, p. 125; regaliz negro en cuerda, caramelo grande de chocolate, minicaramelos duros redondos, bolas de algodón, cuchillo para manualidades, papel encerado*

Coloque el cortagalletas sobre el molde rectangular cubierto con papel encerado. Rellene el cortador con caramelo derretido aproximadamente 6 mm desde el fondo. Refrigérelo hasta que esté firme. Saque la mariposa del molde y córtela cuidadosamente en dos por el centro. Usando caramelo derretido en la manga desechable cortada, haga puntos en las alas.

Redondee los bordes del caramelo grande de chocolate para hacer el cuerpo; sujete las antenas hechas con regaliz y los minicaramelos redondos con caramelo derretido. Sujete las alas a los lados del caramelo de chocolate con caramelo derretido. Permita que las alas descansen sobre las bolas de algodón hasta que estén firmes. *1 porción cada uno.*

J. Vela de sundae

Caramelo: *Juego de moldes de huevos de Pascua, p. 197; Molde de juguetes, p. 140; Candy Melts®*; Cocoa clara, blanco, amarillo (1 paquete de cada uno), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140*

También: *Libro de patrones 2001 (barco de velas), p. 104; palitos de chupete de 101 mm, p. 140; juego de pinceles decorativos, p. 140; mangas decorativas desechables, p. 125; helado de vainilla y fresa, minimalvaviscos, jarabe de chocolate, cerezas al marrasquino, papel blanco*

Use el molde de huevo de tamaño medio con el fondo plano para hacer el barco en concha con el caramelo (p. 114). Refrigérelo hasta que esté firme; sáquelo del molde. Coloree la porción del caramelo blanco derretido con color azul y rojo usando los colores de caramelo.

Moldee el osito de peluche usando el método de "pintura" (p. 114). Refrigérelo hasta que esté firme; sáquelo del molde. Sujete el osito al barco con caramelo derretido. Corte el malvavisco en dos para hacer el sombrero y sujételo con caramelo derretido. Corte la vela del barco de papel usando el patrón; sujétela con cinta adhesiva al palito de chupete y sujétela al barco con caramelo derretido. Rellene el barco de caramelo con helado, añada el jarabe de chocolate y las cerezas. *1 porción cada una.*

K. Entusiastas aventureros

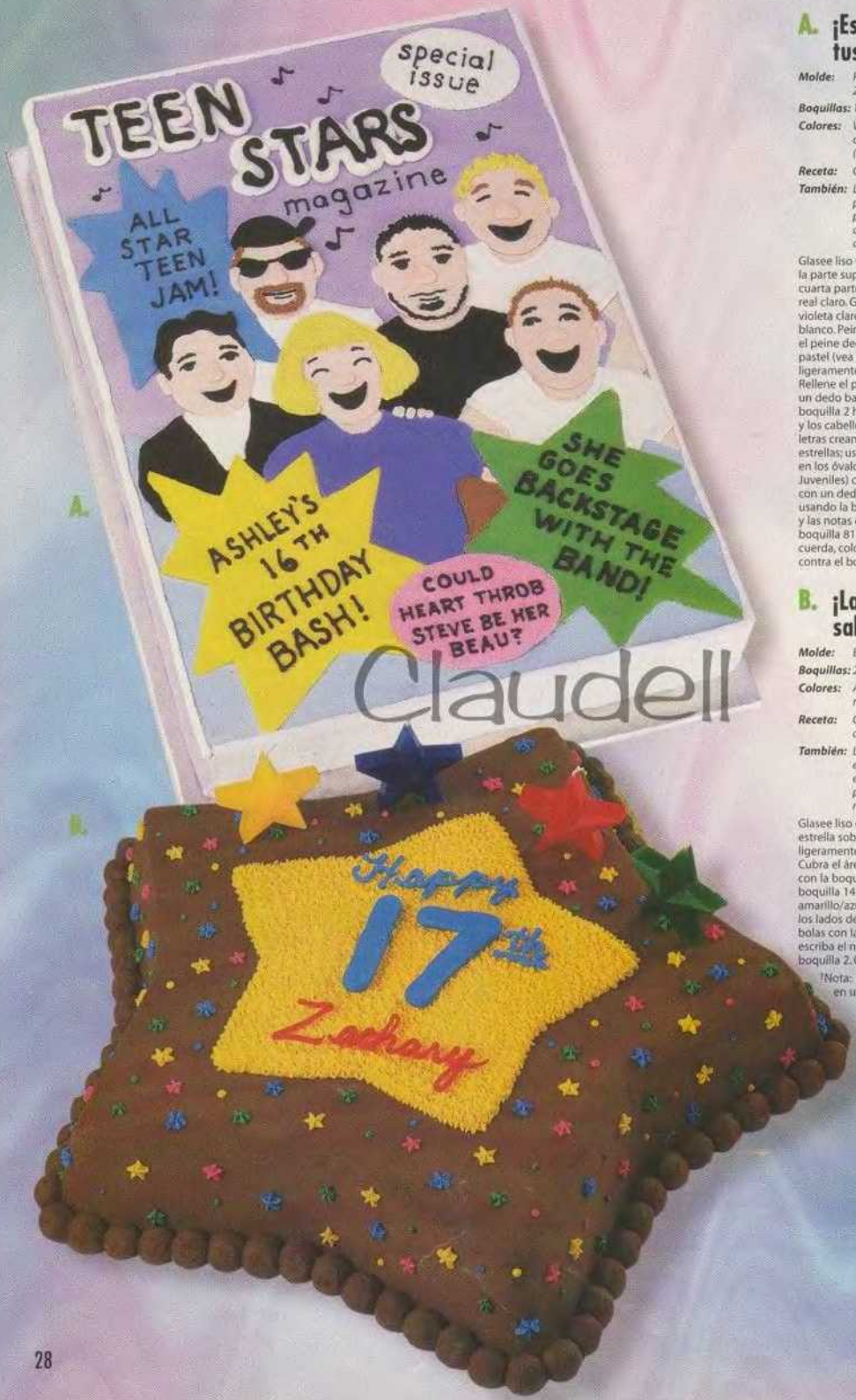
Molde: *Molde redondo de galletas, p. 137*

Caramelo: *Candy Melts®*; Blanco; cocoa clara (1 paquete de cada uno), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140; palitos de chupete de 152 mm, p. 140*

También: *Mangas decorativas desechables, p. 125; pastillas de especias*

Coloree los Candy Melts blancos derretidos con color carne usando los colores de caramelo rojo y naranja. Moldee las cabezas en el molde del dulce sobre los palitos de chupete. Refrigérelas hasta que estén firmes.

Haga el pañuelo y los rasgos faciales, el parche y los puntos en el pañuelo usando caramelo derretido en mangas desechables cortadas. Corte las pastillas de especias para hacer los nudos en el pañuelo, sujételas con caramelo derretido. *1 porción cada una.*



A. ¡Están cantando tus alabanzas!

Molde: *Rectangular de 228 x 330 x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *1, 2, 4, 5, 10, 81, p. 126-129*

Colores: *Violeta, amarillo limón, verde hoja, castaño, negro, azul real, rosa, cobre (tono claro de piel), p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (patrón de portada de revista), p. 104; cartón para pasteles de 254 x 355 mm, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; peine decorativo, p. 124; mondadientes*

Glasee liso un pastel de 1 capa: 3/4 partes de la parte superior de color violeta claro, una cuarta parte de la parte inferior de color azul real claro. Glasee el lado izquierdo de color violeta claro y los lados restantes de color blanco. Peine los lados de color blanco con el peine decorativo. Copie el patrón sobre el pastel (vea el libro de patrones) y haga ligeramente los trazos con el mondadientes. Rellene el patrón con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena). Usando la boquilla 2 haga las narices, los ojos, las bocas y los cabellos. Con la misma boquilla haga las letras creando el efecto de explosión de estrellas; use la boquilla 1 para hacer las letras en los óvalos. Escriba "Teen Stars" (Estrellas Juveniles) con la boquilla 10 (dé toquecitos con un dedo bañado en maizena); recubra usando la boquilla 5. Haga la palabra "Revista" y las notas con la boquilla 1. Usando la boquilla 81 forme el borde superior en cuerda, colocando la boquilla en ángulo contra el borde del pastel. *28 porciones.*

B. ¡Las estrellas salen para ti!

Molde: *Estrella, p. 185*

Boquillas: *2, 12, 14, 16, p. 126-127*

Colores: *Azul real, amarillo limón, verde Kelly, rosa, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, glaseado de mantequilla con chocolate, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (Patrón de estrella), p. 104; juego de velas en estrellas†, p. 145; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; mondadientes*

Glasee liso el pastel. Coloque el patrón de estrella sobre la coronilla del pastel y haga ligeramente los trazos con el mondadientes. Cubra el área de la estrella con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga al azar estrellas con la boquilla 14 y puntos con la boquilla 2 en color amarillo/azul/verde/rosado sobre la coronilla y los lados del pastel. Añada el borde inferior en bolas con la boquilla 12. Con la misma boquilla escriba el número. Escriba el mensaje con la boquilla 2. Coloque las velas. *12 porciones.*

†Nota: las velas se encuentran disponibles en una variedad de colores a la moda.

A. Tesoro al final del arco iris

Molde: *Herradura, p. 185*

Boquillas: *2, 3, p. 126*

Colores: *Azul real, rosa, verde hoja, melocotón cremoso, p. 118*

Figura: *Juego de osos juguetones, p. 151*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Vela No. 1, p. 146; Rolled Fondant listo para usar (2 paquetes), alisadores de fondant Easy-Glide Smoothers, p. 130; juego de eyectores de guirnalda floral, p. 131; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p.177*

Con anterioridad, use fondant coloreado y el cortagalletas de capullos del juego de eyectores para hacer las siguientes flores: 120 de color azul, 100 de color verde, 80 de color melocotón, 60 de color rosa, todas ellas con centros en puntos hechos con la boquilla 2 en glaseado de mantequilla. Use fondant y el cortagalletas de pájaro del juego para crear 20 pájaros azules. Déjelos reposar.

Prepare el pastel y cubra con fondant (p. 130). Alise con alisadores Easy-Glide. Sujete un arco iris de flores a la coronilla del pastel con puntos de glaseado. Amase estirando "nubes" en bola de fondant de 12 mm y sujételas al borde inferior del pastel con puntos de glaseado. Amase estirando "nubes" en bola con fondant de 25 mm de diámetro y sujételas juntas para crear grandes formaciones de nubes; colóquelas sobre el pastel y sobre el cartón para pasteles. Sujete al azar las flores y los pájaros a las nubes con puntos de glaseado de mantequilla. Coloque los osos y la vela. Escriba el mensaje en glaseado de mantequilla con la boquilla 3. *12 porciones.*

B. ¡Gateando hacia tu primer año!

Molde: *Molde de pelotas deportivas, p. 187*

Boquillas: *12, 16, p. 126*

Colores: *Violeta, rosa, azul real, amarillo limón, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Cortagalletas de juego de alfabeto, p. 135; vela No. 1, p. 146; gancho de flores, p. 173; papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; palitos de chupetes de 101 mm, p. 140; cartón corrugado o cartón de centro de espuma que deben usarse para el cartón para pasteles, pastillas de gelatina, caramelos en forma de corazón, regaliz negro en cuerda, alambre de florista de 457 mm; caramelos de gelatina; chocolates recubiertos con caramelo, cinta violeta de 6 mm de ancha*

Con anterioridad, use el molde esférico vacío como patrón y trace 5 formas semiesféricas en la configuración deseada sobre el cartón. Deje aproximadamente 25 mm extra alrededor de las formas de pastel. Corte el cartón y cúbralo con papel de aluminio Fanci-Foil. Póngalo a un lado.

Con anterioridad, use el juego de cortagalletas de alfabeto y la masa para galletas para recortar el nombre del cumpleaños. Nota: De ser necesario, para hacer el apóstrofo, amase una bola de masa de 6 mm y déle forma de apóstrofo. Hornee y deje enfriar las galletas. Recubra las galletas con la boquilla 12. Póngalas a un lado.

Hornee y deje enfriar cinco mitades de balón de deportes. Coloque el primer pastel sobre el cartón, comenzando con la cabeza. Cúbralo con estrellas corridas hechas con la boquilla 16. Coloque los ojos de caramelo, la nariz y la boca de regaliz. Una torciendo 4 piezas de alambre de floristá en el fondo; divídalas en dos secciones de 2 alambres. Envuelva cada alambre con cinta y sujételo con cinta adhesiva. Doble las piezas formando antenas y sujételas al caramelo con glaseado en los extremos doblados. Coloque las antenas en el gancho para flores e inserte el gancho para flores en la cabeza. Añada cada segmento restante del cuerpo; cubriendo cada uno con estrellas corridas hechas con la boquilla 16. Añada puntos de chocolate recubierto de caramelo para algunos segmentos y detalles en franjas a otros. Coloque los caramelos de gelatina para formar los pies. Inserte el palito de chupete en el pastel para cada letra. Añada glaseado a la parte posterior de las galletas y sujételas en los palitos. Coloque la vela. *30 porciones.*

C. Castillo de ensueño

Moldes: *Juego de pétalos (se usan los de 381 mm), p.179; redondo de 203 x 76 mm, p. 178; Springform antiadherente de 101 mm, p.182*

Boquillas: *2, 7, 9, 12, 2110 (1M), p. 126-127*

Colores: *Rosa, verde hoja, violeta, azul real, amarillo limón, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Barras de espiga de plástico y madera, p. 174; espátula recta de 203 mm, p. 123; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; Libro de patrones 2001 (patrones de ventana, puerta de castillo), p. 104; barquillos de azúcar; helado, circulos de cartón de 457 mm (se necesitan 2); chocolates recubiertos de caramelo de colores pastel, palitos de caramelo, pastillas de especias, mondadientes, maizena*

Haga 12 capiteles de torres de castillo: recorte el fondo plano de los conos de copa. (Recorte 25 mm del fondo del cono frontal para el pastel del medio.) Invierta el barquillo dulce y sujételo en la parte superior del cono de copa con glaseado. Glasee los barquillos con espátula creando un efecto de espiral y trabajando desde el extremo ancho al extremo delgado del barquillo. Póngalos a un lado.

Glasee ligeramente el pastel de pétalos de 381 mm de 3 capas, el pastel redondo de 203 x 76 de una capa y el pastel Springform de 101 mm (76 mm de alto) de 2 capas y prepárelos para la construcción apilada (p. 116). Coloque el pastel de 101 mm ligeramente descentrado encima. Trace los patrones de ventanas y puertas en los lados del pastel. Trace y recubra las ventanas con la boquilla 2 (alise con un dedo bañado en maizena). Llene la puerta vertiendo líneas verticales una al lado de la otra con la boquilla 7. Cubra los lados de los pasteles con bolas muy pegadas entre sí hechas con la boquilla 9; aplane con un dedo bañado en maizena para simular la mampostería. Recubra el trazado de las ventanas y las puertas con la boquilla 12; sujete las velas.

Coloque los palitos de caramelo en cada entrada de pétalos en el piso inferior. Cubra la parte superior de los pasteles con estrellas hechas con la boquilla 2110. Sujete el borde superior de la pastilla de especias al pastel de pétalos. Coloque los capiteles de las torres del castillo sobre las espigas plásticas y póngalas en el pastel. Escriba el mensaje con la boquilla 2 en el pastel; escriba el nombre en el cartón con la boquilla 9. *100 porciones.*

D. Abrumadoramente bella

Molde: *Kit de moldes Wonder, p. 186*

Boquillas: *1, 3, 8, 13, 45, 104, p. 126-129*

Colores: *Rosa, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Pico de muñeca pecosa, p. 150; espátula recta de 279 mm, p. 125; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; palitos de chupetes de 101 mm, p. 140; cartulina rosada, 3 yardas de cinta rizada rosada*

Recorte el pastel para darle 114 mm de alto y glaséelo densamente. Usando el borde de la espátula, marque las líneas verticales en el glaseado. Con la boquilla 104 haga 3 filas de volantes en el borde inferior. Añada una guirnalda en zigzag con la boquilla 13 sobre el volante. Perfore un pequeño agujero en la parte superior de la cabeza de la muñeca e inserte un palito de chupete. El palito servirá para mantener el sombrero en su sitio. Inserte el pico de muñeca en el pastel. Cubra el corpiño con líneas en zigzag hechas con la boquilla 3, alise con un dedo bañado en maizena. Haga las conchas con la boquilla 8 para las mangas hojaldradas. Haga una banda con la boquilla 45 alrededor de la cintura. Bordee la línea del cuello con estrellas hechas con las boquillas 13 y vierta al azar estrellas sobre la falda. Añada puntos con la boquilla 1 en el corpiño, las mangas y la falda. Haga el sombrero: Forme un cono de 76 mm de alto con la cartulina rosada. Corte siete tramos de cinta de 381 mm, una los extremos, péguelos al interior del cono permitiendo que los tramos de la cinta salgan por el punto. Coloque el sombrero sobre el palito en la cabeza. *

* Retírelo antes de servir las porciones

LA TRADICIÓN DEL SMASH CAKE...

El pastel smash o pastel de bebé es el primer encuentro de un bebé de un año con un pastel de cumpleaños. Quítele el babero y preséntele este pastel al bebé cumpleañero para que la disfrute al máximo, agarrándolo con las manos, regándolo por todas partes y comiéndoselo finalmente. Así, el pastel principal permanece intacto para el disfrute de sus invitados de mayor edad.

Vea más ideas usando la molde de pelotas deportivas, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

Cumpliendo años

C. Buenas opiniones

Molde: *Guitarra, p. 185*

Boquillas: *3, 17, 21, p. 126-127*

Colores: *Violeta, negro, azul real, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (Patrón de Guitarra), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; mondadientes*

Glasee lisos los lados y la parte superior del pastel. Coloque el patrón sobre la coronilla del pastel y haga ligeramente los trazos con el mondadientes. Rellene las áreas coloreadas del cuerpo y el tablero del traste en estrellas con la boquilla 17. Usando la boquilla 3 haga las divisiones del traste y las cuerdas. Usando la misma boquilla haga en puntos las perillas de afinación en puntos y las notas musicales en cuerdas y haga al azar puntos en los lados del pastel. Añada el borde inferior en rosetas con la boquilla 21. Escriba el mensaje usando la boquilla 3. *12 porciones.*

C.

D. Ella tiene su boleto para irse

Molde: *Rectangular de 279 x 381 x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *1, 2, 3, p. 126*

Colores: *Amarillo limón, azul real, negro, rojo sin sabor, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Rolled Fondant listo para usar (2 paquetes), p. 130; alisadores de fondant Easy-Glide, p. 130; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; papel de pergamino, p. 181; papel encerado, cola, fotografía*

Glasee ligeramente un pastel de 1 capa con glaseado de mantequilla, luego cúbralo con fondant (p. 130). Alíselo con los alisadores Easy-Glide. Usando la boquilla 2 trace los contornos y rellene un área de 113 x 164 mm para hacer el fondo que va detrás de la foto; alise con espátula. Usando la boquilla 2 trace los contornos y rellene las áreas de 12 x 25 mm para la fecha de vencimiento y la fecha de nacimiento. Para facilitar la elaboración de las letras, haga con anterioridad un boceto con lápiz en una hoja de papel pergamino. Coloque el boceto de papel pergamino sobre el pastel en el lugar adecuado. Usando la boquilla 3 escriba el nombre del estado y la firma. Escriba las palabras restantes con las boquillas 1 y 2. Pegue la foto en una hoja de papel encerado, recórtela al tamaño adecuado y colóquela sobre el pastel. *22 porciones.*

D.

Cumpleaños populares

A. ¡Reventando por las costuras!

Galleta: *Molde antiadherente para galletas de 279 x 431 mm, p. 136; cortagalletas de pastel en pisos Comfort Grip™, p. 133; cortagalletas metálico circular, p. 134*

Caramelo: *Molde de caramelo Party Time, p. 141; Candy Melts®*; Amarillo, rojo, azul, verde, naranja, blanco (1 paquete de cada uno), p. 138; palitos de chupete de 152 y 203 mm, p. 140*

También: *Decoraciones Nonpareils Sprinkles de arco iris, p. 121; juego de pinceles decorativos, p. 140; triángulos de pergamino, p. 125; bloque cuadrado de manualidades de 203 x 101 mm de alto; papel de regalo, papel de seda blanco; cinta amarilla de 37 mm de ancho, cinta rizada en colores surtidos, pistola encoladora en caliente, tarjeta blanca de regalo, marcador negro*

** Marca del revestimiento de confitería*

Moldee una variedad de caramelos Party Time en los palitos de chupete de 152 mm usando el método de "pintura" (p. 114). Refrigere hasta que estén firmes; sáquelos del molde y póngalos a un lado.

Para hacer los globos y el pastel, coloque los cortagalletas sobre el molde rectangular para galletas; llene una cuarta parte del molde con caramelo derretido. Colóquelo en el congelador durante 5 a 8 minutos; saque el caramelo del molde y despréndalo del cortagalletas presionando ligeramente hacia fuera. Repita la misma operación para hacer 2 globos adicionales.

Use caramelo derretido en una manga de pergamino cortada para verter el "glaseado" y el borde inferior del pastel de bodas en cuentas; inmediatamente espolvoree el glaseado con nonpareils de arco iris. Con caramelo derretido y una manga de pergamino cortada añada los puntos brillantes en los globos. Sujete con caramelo derretido los palitos de chupete de 203 mm a la parte posterior de los globos o al pastel de bodas. Póngalos a un lado. Cubra el bloque de manualidades con papel de regalo. Corte la parte superior para darle el efecto de "regalo rasgado". Reúna tramos cuadrados de papel de seda de 127 mm; arrúguelos y péguelos en el centro del paquete con la pistola encoladora. Inserte los caramelos en el bloque de manualidades, sujete la cinta rizada al regalo con la pistola encoladora. Escriba el mensaje en la tarjeta y sujétela con la cinta.

B. Cumpleaños a la deriva

Molde: *Cuadrado de 304 x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *3, 5, 12, 16, p. 126-127*

Colores: *Azul real, verde Kelly, rosado, púrpura, negro, p. 118*

Galleta: *Cortagalletas metálico circular, p. 134*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Velas esplendorosas de colores frescos, p. 145; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; nivelador de pastel, p. 123*

Use el nivelador de pastel para cortar dos pasteles de 38 mm de alto y hacer un pastel de 75 mm de alto. Glasee liso el pastel. Imprima al azar el cortagalletas redondo en la parte superior y los lados del pastel para hacer los globos. Cubra los globos en estrellas con la boquilla 16; añada cuerdas con la boquilla 3. Haga los puntos brillantes en los globos usando la boquilla 5. Añada el borde inferior en cuentas con la boquilla 12; escriba el mensaje usando la boquilla 5. Coloque las velas. *28 porciones.*

C. Un megamensaje

Molde: *Rectangular de 228 x 330 x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *3, 21, p. 126-127*

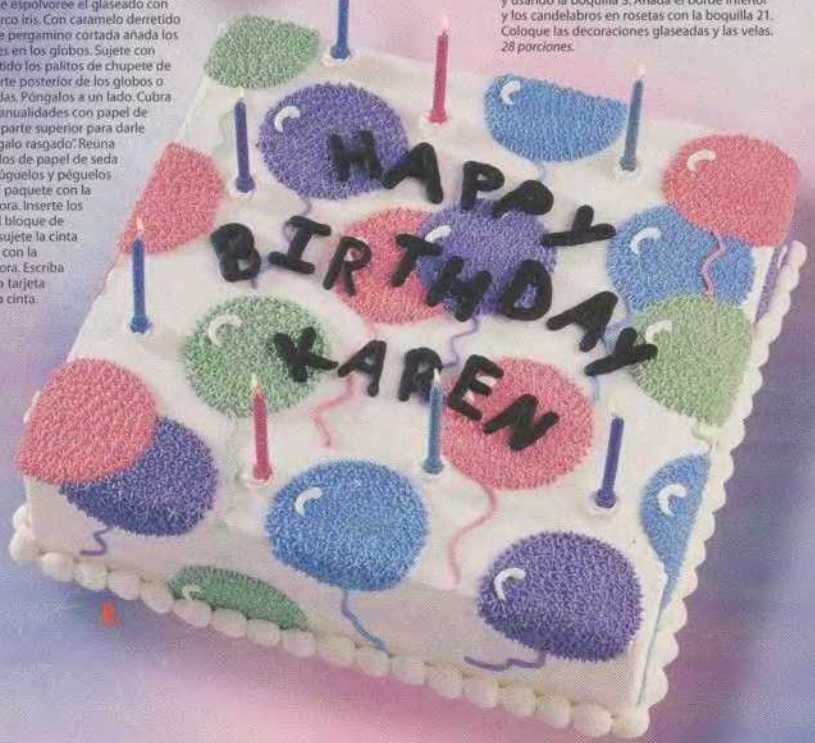
Colores: *Negro, p. 118; glaseados decorativos en tubo en naranja, rojo, azul real, verde hoja, violeta; p. 120*

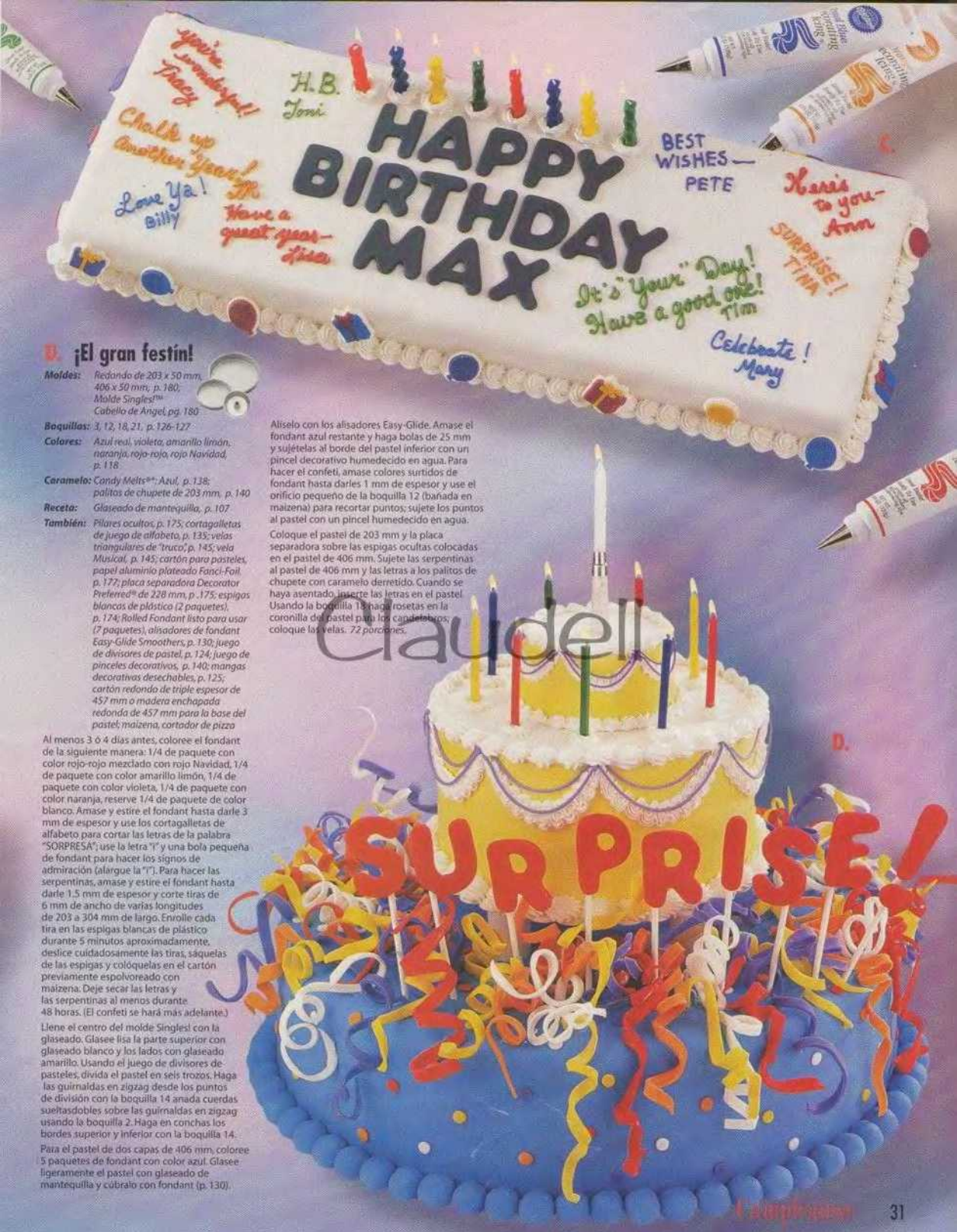
Galleta: *Cortagalletas de juego de alfabeto, p. 135*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Rolled Fondant listo para usar (3 paquetes), p. 130; alisadores Easy Glide Smoothers, p. 130; juego de velas Square Crinkle, p. 145; juego de anillos acopladores, p. 120; papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de pinceles decorativos, p. 140; decoraciones de glaseado de fiesta Party Time, p. 143; cartón corrugado (que mida aproximadamente 279 x 711 mm)*

Hornee y deje enfriar dos pasteles rectangulares de 1 capa de 228 x 330 mm; colóquelos en el cartón corrugado uno junto al otro (por los lados cortos). Glasee el pastel ligeramente con glaseado de mantequilla y cúbralo con fondant. Aliselo con los alisadores Easy-Glide. Coloree el fondant restante con color negro, amase, estire la masa y use los cortagalletas de alfabeto para crear las letras del mensaje. Humedezca ligeramente la parte posterior de las letras con un pincel humedecido en agua; coloque las letras en el pastel. Escriba los mensajes con glaseados en tubo, insertando el tubo en un anillo acoplador y usando la boquilla 3. Añada el borde inferior y los candelabros en rosetas con la boquilla 21. Coloque las decoraciones glaseadas y las velas. *28 porciones.*





B. ¡El gran festín!

Moldes: *Redondo de 203 x 50 mm, 406 x 50 mm; p. 180; Molde Singles!™ Cabello de Ángel, pg. 180*

Boquillas: *3, 12, 18, 21; p. 126-127*

Colores: *Azul real, violeta, amarillo limón, naranja, rojo-rojo, rojo Navidad, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®*: Azul, p. 138; palitos de chupete de 203 mm, p. 140*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Pilares ocultos, p. 175; cortagalletas de juego de alfabeto, p. 135; velas triangulares de "truco", p. 145; vela Musical, p. 145; cartón para pasteles, papel aluminio plateado Fanci-Foil, p. 177; placa separadora Decorator Preferred® de 228 mm, p. 175; espigas blancas de plástico (2 paquetes), p. 174; Rolled Fondant listo para usar (7 paquetes), alisadores de fondant Easy-Glide Smoothers, p. 130; juego de divisores de pastel, p. 124; juego de pinceles decorativos, p. 140; mangas decorativas desechables, p. 125; cartón redondo de triple espesor de 457 mm o madera enchapada redonda de 457 mm para la base del pastel; maizena, cortador de pizza*

Al menos 3 ó 4 días antes, coloree el fondant de la siguiente manera: 1/4 de paquete con color rojo-rojo mezclado con rojo Navidad, 1/4 de paquete con color amarillo limón, 1/4 de paquete con color violeta, 1/4 de paquete con color naranja, reserve 1/4 de paquete de color blanco. Amase y estire el fondant hasta darle 3 mm de espesor y use los cortagalletas de alfabeto para cortar las letras de la palabra "SORPRESA"; use la letra "I" y una bola pequeña de fondant para hacer los signos de admiración (alargue la "I"). Para hacer las serpentinas, amase y estire el fondant hasta darle 1,5 mm de espesor y corte tiras de 6 mm de ancho de varias longitudes de 203 a 304 mm de largo. Enrolle cada tira en las espigas blancas de plástico durante 5 minutos aproximadamente, deslice cuidadosamente las tiras, sáquelas de las espigas y colóquelas en el cartón previamente espolvoreado con maizena. Deje secar las letras y las serpentinas al menos durante 48 horas. (El confeti se hará más adelante.)

Llene el centro del molde Singles! con la glaseado. Glasee lisa la parte superior con glaseado blanco y los lados con glaseado amarillo. Usando el juego de divisores de pasteles, divida el pastel en seis trozos. Haga las guirnaldas en zigzag desde los puntos de división con la boquilla 14 anada cuerdas sueltasdobles sobre las guirnaldas en zigzag usando la boquilla 2. Haga en conchas los bordes superior y inferior con la boquilla 14.

Para el pastel de dos capas de 406 mm, coloree 5 paquetes de fondant con color azul. Glasee ligeramente el pastel con glaseado de mantequilla y cúbralo con fondant (p. 130). Alíselo con los alisadores Easy-Glide. Amase el fondant azul restante y haga bolas de 25 mm y sujételas al borde del pastel inferior con un pincel decorativo humedecido en agua. Para hacer el confeti, amase colores surtidos de fondant hasta darles 1 mm de espesor y use el orificio pequeño de la boquilla 12 (bañada en maizena) para recortar puntos; sujete los puntos al pastel con un pincel humedecido en agua.

Coloque el pastel de 203 mm y la placa separadora sobre las espigas ocultas colocadas en el pastel de 406 mm. Sujete las serpentinas al pastel de 406 mm y las letras a los palitos de chupete con caramelo derretido. Cuando se haya asentado, inserte las letras en el pastel. Usando la boquilla 18, haga rosetas en la coronilla del pastel para los candelabros; coloque las velas. *72 porciones.*

Claudell

D.

Flores elegantes

Vea como hacer una rosa ala manera de Wilton, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

A. Rosas de vivero

Moldes: *Juego de moldes hexagonales (se usa el de 304 x 50 mm), p.179; redondo de 203 x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *2, 6, 10, 17, 47, 103, 352, p. 126-129*

Colores: *Verde musgo, melocotón cremoso, rosa, p. 118*

Recetas: *Glaseado real, glaseado de mantequilla, p. 107*

Adorno: *Jardín de rosas rosáceas, p. 157*

También: *Clavo para flores No. 9, p. 124; juego de formadores de flores, p. 125; merengue en polvo, p. 119; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espigas de madera, p. 174; papel encerado, mondadientes*

Varios días antes, haga de 6 a 10 piezas de enrejado. Pegue con cinta adhesiva un pedazo de papel encerado en la parte exterior de los formadores de flores grandes. Con un mondadientes marque sobre el papel encerado secciones de 92 mm de alto x 139 mm de ancho. Usando la boquilla 47 por el lado aserrado haga el enrejado dentro del área marcada, haga el borde en cuentas con la boquilla 6. Haga piezas extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Con anterioridad, haga 80 rosas de color melocotón (con una pequeña cantidad de color rosa) usando la boquilla 103 y glaseado real; haga las bases con la boquilla 10. Haga rosas extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Glasee un pastel redondo de 203 mm de 2 capas con color blanco en la parte superior y color melocotón/rosa en los lados. Glasee un pastel hexagonal de 1 capa con color melocotón/rosa. Prepárelo para la construcción apilada (p.116). Usando la boquilla 47 (con la parte aserrada hacia arriba) haga el enrejado alrededor de los lados del pastel de 203 mm. Haga el borde superior e inferior en conchas con la boquilla 17. Coloque las piezas de enrejado alrededor de los lados del pastel de 304 mm, insertándolas dentro del glaseado. Coloque las flores y con la boquilla 352 añada las hojas. Escriba el mensaje usando la boquilla 2. Coloque el adorno. *36 porciones.*

B. Verde de jardín

Molde: *Juego de moldes ovalados (se usa el de 330 x 250 mm), p. 179*

Boquillas: *2, 6, 16, p. 126-127*

Colores: *Verde Kelly, violeta, rosado, amarillo dorado, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p.107*

También: *Rolled Fondant listo para usar (2 paquetes), p. 130; alisadores de fondant Easy-Glide Smoothers, p. 130; juego de formadores de flores de la colección floral, p. 131; estambres amarillos, p. 125; juego de pinceles decorativos, p. 140; merengue en polvo, p. 119; juego de formadores de flores, p. 125; mezcla de pasta de goma, p. 130; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; tiza no tóxica de colores pasteles, colador de té*

Prepare las flores varios días antes. Prepare también la mezcla de pasta de goma, coloree la mitad de la pasta con color verde Kelly pálido y la otra mitad con color violeta claro con una pequeña cantidad de rosado. Siguiendo las instrucciones del folleto, haga 35 hojas, 8 lirios, 30 violetas (use un cortador de flores de pensamiento) y 50 no-me-olvides. (No sujete las flores ni las hojas a los alambres). Usando glaseado real y la boquilla 2 haga puntos en el centro de las violetas y las no-me-olvides. Con la boquilla 16 haga una estrella en el centro de los lirios y coloque 7 estambres amarillos en el centro. Seque las hojas y las violetas en los formadores de flores. Ralle la tiza en el colador de té y aplíquela a las flores y las hojas cuando se hayan secado completamente. Póngalas a un lado.

Hornee y deje enfriar dos pasteles de 38 mm para formar un pastel de 76 mm de alto. Prepárelo y cúbralo con dos paquetes de fondant (p.130); alíselo con los alisadores de fondant Easy-Glide. Usando la boquilla 6 haga el borde inferior en cuentas. Sujete las hojas y flores con glaseado real. Con la boquilla 2 escriba el mensaje. *30 porciones.*

C. Cesta llena de deseos

Molde: *Redondo de 228 x 50 mm, p. 178*

Boquillas: *8, 12, 13, 18, 47, p. 126-129*

Colores: *Verde musgo, amarillo limón, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla y chocolate, p.107*

También: *Extracto transparente de vainilla, p. 119; placa para derretir caramelo, p. 140; juego de pinceles decorativos, p. 140; mezcla de pasta de goma, p. 131; juego de formadores de flores de la colección floral, p. 131; juego de herramientas de confitería, p. 131; relleno de fresa, cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de formadores de flores, p. 125; relleno de fresa, fresas frescas, maizena*

Varios días antes, haga las margaritas y las hojas con pasta de goma. Haga aproximadamente 25 margaritas usando pasta de goma y un cortador de margaritas que viene en el juego de formadores de flores de la colección floral. Use el extremo largo de la herramienta de hacer bolas para aplanar los pétalos y la herramienta de veteado para hacer nervaduras en los pétalos. Haga una bola de 6 mm de diámetro con pasta de goma color amarillo para hacer el centro de la flor; aplánela y use el extremo pequeño de la boquilla 13 para hacer el "polen". Sujete el centro a la flor con un pincel humedecido en agua. Deje secar las margaritas sobre la placa para derretir caramelo previamente espolvorea da con maizena.

Haga de 30 a 35 hojas con pasta de goma, usando el cortador grande de hojas de rosa que viene en el juego de formadores de flores de la colección floral. Use la herramienta de veteado para hacer nervaduras en las hojas. Deje secar las hojas en un formador de flores pequeño previamente espolvoreado con maizena. Cuando se hayan secado, "pinte" las hojas usando una cucharadita de vainilla transparente mezclada con el color verde musgo en la placa para derretir caramelo. Pinte las hojas ligeramente con el pincel y déjelas secar.

Hornee y deje enfriar tres pasteles de 25 mm de alto para formar un pastel de 75 mm de alto. Haga un círculo de glaseado justo en la parte interior del borde del pastel con la boquilla 12. Rellene el pastel con el relleno de fresa. Glasee ligeramente los lados y la parte superior. Haga el tejido de la cesta usando la boquilla 8 para hacer franjas verticales y la boquilla 47 con el lado liso hacia arriba para hacer franjas horizontales. Añada el borde inferior y superior en cordoncillo con la boquilla 18. Coloque en el pastel las frutas, las flores y las hojas. *14 porciones.*

¡El poder del chocolate!

A.

A. Remolinos supremos

Molde: *Cuadrado de 304 x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *13, 16, 18, p. 126-127*

Receta: *Glaseado de mantequilla de chocolate, p. 107*

También: *Juego de prensa de patrones Decorator Favorites, p. 120; juego de prensa Escriba Cualquier-Mensaje de letras itálicas, p. 120; papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; cartón corrugado cuadrado de doble espesor de 381 mm*

Glasee liso un pastel de 2 capas. Marque la parte superior del pastel, a 6 mm del borde superior. Imprima el lado grande de una voluta cerrada, comenzando desde la marca de 152 mm en cada lado. Imprima el diseño en cada lado de la primera voluta. Después que haya marcado todos los cuatro lados superiores, use la voluta grande en C para imprimir los diseños de la esquina en ángulo. Use el lado grande de la voluta cerrada para imprimir 5 diseños en los lados del pastel. Use la voluta grande en C para imprimir los diseños debajo de la voluta cerrada grande en los lados del pastel. Imprima el mensaje con la prensa Make Any Message de letras itálicas. Trace los contornos del mensaje con la boquilla 13. Para hacer los diseños del cartón para pasteles, ligeramente trace los contornos en glaseado en la parte posterior de la voluta grande en C para los centros y la voluta mediana en C para las esquinas; imprima las volutas en el cartón dejando una ligera impresión de glaseado para recubrir más tarde. Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 16.

Para hacer las volutas en la coronilla del pastel, trace los contornos de las volutas en zigzag con la boquilla 18; recubra con la misma boquilla, seguidamente con la boquilla 16 y, por último, con la boquilla 13. Para hacer las volutas en la parte superior de los lados del pastel, repita el mismo procedimiento de la coronilla del pastel. Para hacer las volutas en la parte inferior de los lados del pastel y las volutas del cartón para pasteles, trace los contornos con la boquilla 16 y seguidamente con la boquilla 13. *40 porciones.*

B. Llegó su día en el trono

Moldes: *Redondo de 254 x 76 mm, p. 178; Springform antiadherente de 101 x 44 mm, p. 182; Minimolde de pelota, p. 186*

Boquillas: *2, 3, 21, p. 126-127*

Receta: *Glaseado de mantequilla de chocolate, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (tira curvada, cruz), p. 104; peine decorativo, p. 124; espátula recta de 203 mm, p. 123; mezcla de pasta de goma, p. 131; Rolled Fondant listo para usar de chocolate, p. 130; Candy Melts®* cocoa claro (2 paquetes), p. 138; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de pinceles decorativos, p. 140; triángulos de pergamino, p. 125; pequeño cuchillo para mondar, regla plástica, papel encerado, maizena*

* marca del revestimiento de confitería

Por lo menos una semana antes, haga las piezas de la corona (p. 113). Mezcle una receta de pasta de goma preparada con un paquete de Rolled Fondant listo para usar de chocolate. Mezcle y amase los dos ingredientes hasta obtener una mezcla uniforme. Amase y estire el fondant hasta darle 3 mm de espesor; use la regla y el cuchillo de mondar para cortar diez tiras de 190 x 22 mm (haga piezas extra para reponer las que se rompan). Pare las tiras por el lado y déles forma usando el patrón de la tira curvada. Cubra un cartón con papel encerado y coloque las tiras curvadas para que se sequen. Corte la cruz de la mezcla de fondant. Deje las tiras y la cruz secando por lo menos 2 días. Amase y estire la mezcla restante de fondant/pasta de goma hasta darle 1.5 mm de espesor. Corte aproximadamente de 90 a 100 tiras pequeñas de 95 x 12 mm. Con un pincel humedezca los extremos con agua y únalos para formar un lazo. Déjelos secar por lo menos dos días en el cartón ligeramente espolvoreado con maizena. Recubra todas las piezas bañándolas en caramelo derretido, alíselas con la espátula. Déjelas secar sobre papel encerado.

Coloque caramelo derretido en una manga de papel pergamino adaptada con la boquilla 3 para hacer aproximadamente 100 puntos (de 12 mm de diámetro) sobre papel encerado. Déjelos reposar. Coloque caramelo derretido en una manga de papel pergamino adaptada con la boquilla 2 para hacer en cuentas los bordes de las piezas de la corona y alrededor de la cruz. Sujete los puntos de caramelo a las tiras de la corona con puntos de caramelo derretido hechos con la boquilla 2.

Llene las mitades del molde de mini ball con caramelo derretido. Refrigérelas durante 30 minutos, saque y vierta el caramelo derretido sobrante dejando caramelo suficiente en los lados para formar 2 conchas. Refrigérelas hasta que estén firmes; sáquelas del molde. Sujete las dos mitades uniéndolas con caramelo derretido. Sujete los puntos de caramelo a la mitad superior de la bola.

Glasee lisos con glaseado de mantequilla el pastel del molde Springform de 1 capa y el pastel de 1 capa de 254 x 76 mm. Peine los lados del pastel de 254 mm con el peine decorativo. Apile los pasteles. Haga los bordes inferiores en rosetas con la boquilla 21. Coloque la placa de la bola de chocolate en el centro del pastel pequeño. Sujete las piezas de la corona a la bola y al pastel con puntos de caramelo derretido hechos con la boquilla 2. Sujete la cruz a la parte superior con caramelo derretido. Bañe los extremos de los lazos pequeños en caramelo derretido y sujételos a la parte inferior de la corona. Déjelo reposar todo. *20 porciones.*

C. Un año de excelente cosecha

Moldes: *Juego de contornos de 3 piezas (se usan los de 177 x 76 mm y 279 x 76 mm), p. 178*

Boquillas: *2, 3, 68, p. 126-127*

Colores: *Rojo sin sabor, azul real, negro, verde hoja, amarillo limón, verde musgo, violeta, p. 118*

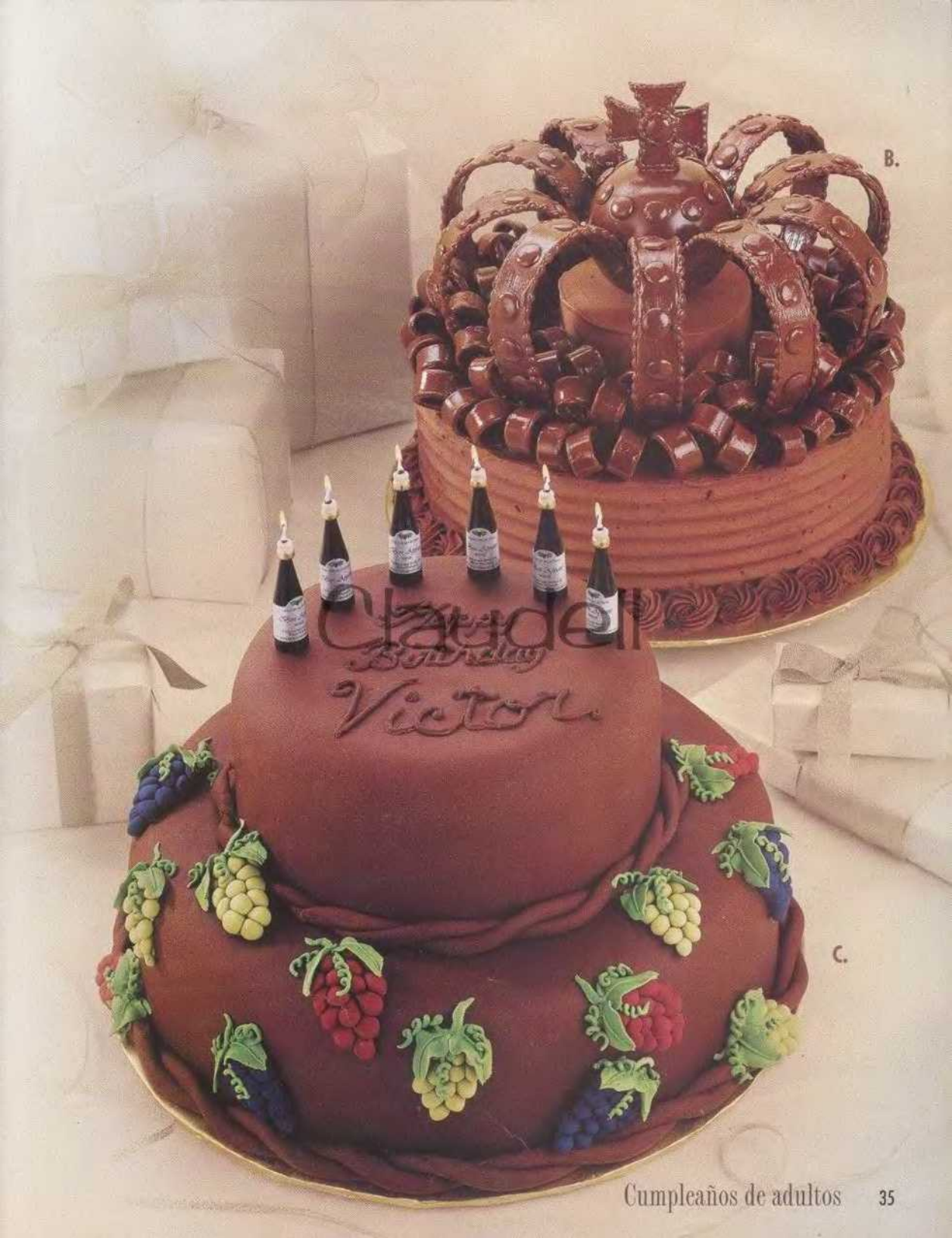
Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Velas de botella de vino, p. 148; Rolled Fondant blanco listo para usar (1 paquete), p. 130; Rolled Fondant listo para usar de chocolate (3 paquetes), p. 130; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espigas de madera, p. 174; alisadores de fondant Easy-Glide Smoothers, p. 130; juego de prensa de mensajes con letra caligráfica, p. 120; juego de pinceles decorativos, p. 140*

Para lograr los tonos del color usado para las uvas, coloree tres bolas de fondant de 50 mm de la siguiente manera: Una con una combinación de los colores verde hoja/amarillo limón; otra con una combinación de los colores rojo sin sabor/negro/azul real; y otra con una combinación de los colores violeta/negro/azul real. Póngalas a un lado. Como preparación, glasee ligeramente con glaseado de mantequilla los pasteles de contorno de 1 capa de 177 y 279 x 76 mm. Prepárelos para la construcción apilada (p. 116). Cubra los pasteles con fondant, alíselos con los alisadores Easy-Glide. Tuerza juntas cuerdas de fondant de 6 mm de diámetro y sujételas con un pincel humedecido en agua para fijarlas a los bordes inferiores de ambos pasteles. Imprima el mensaje con el juego de prensa y trace los contornos con la boquilla 3.

Para formar los racimos de uvas, haga bolas de 6 mm con fondant y aplíquelas directamente con un pincel humedecido en agua. Comience por la parte inferior del racimo y vaya añadiendo gradualmente capas superpuestas de uvas. Usando glaseado de mantequilla, haga las hojas con la boquilla 68, los tallos en cuerda con la boquilla 3 y los zarcillos en cuerda con la boquilla 2. Coloque las velas. *22 porciones.*

Budell


B.
Claudell
Victor
C.

Años especiales

A. Deliciosas dedicatorias

Cortagalletas: *Perímetro redondo, p.135*

Boquillas: *1, 3, 6. p.126*

Colores: *Negro, azul cerceta, rosa†, verde hoja†, rojo Navidad, amarillo limón†, p. 118*

Recetas: *Masa de estirar para galletas, p. 136; glaseado de mantequilla, p. 107*

Hornee y deje enfriar las galletas. Glasee liso el "sello disquero" del centro (déle toquecitos con los dedos bañados en maizena). Trace el contorno del sello con la boquilla 3. Haga un círculo continuo con la boquilla 6 alrededor del centro para el disco. Escriba el nombre con la boquilla 1 y dibuje las notas musicales en cuerda y puntos con la boquilla 3. *1 porción cada uno.*

† Nota: Para las pequeñas cantidades de color, usted puede usar glaseado decorativo en tubo de Wilton y el juego de anillos acopladores, p. 120.

Claudell

B. Él no es un viejo oxidado

Molde: *Osito de peluche con paquete, p. 183*

Boquillas: *2, 3, 4, 12, 16, 17, p. 126-127*

Colores: *Violeta, rosa†, negro, cobre (tono claro de piel), azul cerceta, verde hoja†, rojo Navidad †, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (Rock 'n Roller), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177*

En el pastel enfriado, recorte el área levantada del bloque. Glasee lisos los lados y glasee ligeramente la coronilla del pastel. Trace el patrón en la coronilla del pastel con el mondadientes. Haga el contorno de la cara, la boca, los anteojos, las manos, la ropa, los zapatos, el micrófono y la tarima con la boquilla 4. Haga la boca, la lengua, las suelas de los zapatos, los anteojos, la corbata, el micrófono y la tarima con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra las manos, la cara, la parte superior de los zapatos, los pantalones, la chaqueta y la camisa con estrellas hechas con la boquilla 16; recubra las manos y el brazo. Haga el cabello y las patillas en conchas elongadas con la boquilla 17. Usando la boquilla 12 haga el borde inferior en bolas. Dibuje las notas musicales en cuerdas y puntos con la boquilla 3. Escriba el mensaje con la boquilla 2. *12 porciones.*

C. ¡Diste la vuelta equivocada!

Molde: *Carro de carreras, p. 187*

Boquillas: *2, 2A, 3, 5, 10, 12, 14, 17, p. 126-127*

Colores: *Negro, amarillo limón, azul real, cobre (tono claro de piel), rojo sin sabor, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (marco de parabrisas), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; palitos de chupete de 101 mm, p. 140; espátula inclinada de 202 mm, p. 123; cartulina*

Recorte el patrón del parabrisas de la cartulina y cúbralo con papel aluminio. Póngalo a un lado. Glasee lisos los lados y las áreas del fondo con la espátula. Trace el automóvil con la boquilla 3. Haga los neumáticos con la boquilla 12; los tapacubos con la boquilla 5; los faros, el espejo lateral y la manija de la puerta con la boquilla 3 (alíselo todo con un dedo bañado en maizena). Haga el interior del automóvil con la boquilla 10 y alíselo con la espátula inclinada. Haga las líneas verticales de la tapicería en el asiento del automóvil con la boquilla 5; haga la capota convertible con la boquilla 12.

Usando glaseado de mantequilla, y las boquillas 2, 2A, 3, 5, 10 y 12, haga la figura del conductor y del policía directamente sobre el pastel (p. 112).

Sujete los palitos de chupete en cada extremo del marco del parabrisas con glaseado; cubra el marco con estrellas hechas con la boquilla 14 y colóquelo en el pastel. Escriba el mensaje con la boquilla 2. Añada el borde inferior en rosetas hechas con la boquilla 17. *12 porciones.*

D. Cruzado moderno

Molde: *Molde de Castillo, p. 186*

Boquillas: *1, 2, 3, 6, 10, 16, 21, p. 126-127*

Colores: *Azul real, rosa, negro, verde hoja, amarillo dorado, amarillo limón, cobre (tono claro de piel), p. 118*

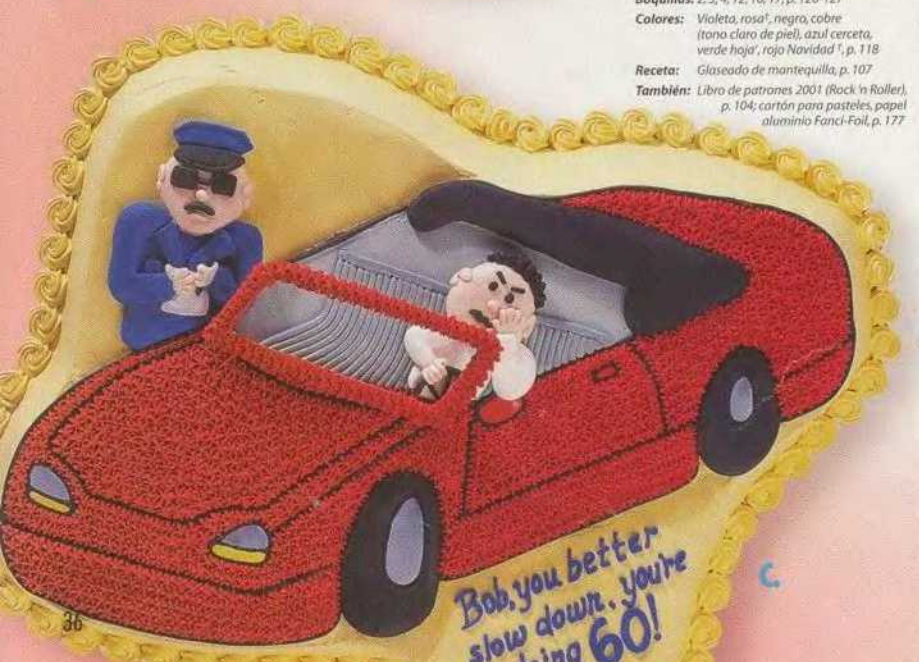
Receta: *Glaseado de mantequilla y glaseado real, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (patrones de bandera, caballero, doncella), p. 104; palitos de chupete de 101 mm, p. 140; merengue en polvo, p. 119; cartón para pasteles; papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; maizena; cartulina, cinta celofán*

(Nota: Añada un poco de verde al glaseado gris para lograr los colores de las piedras del castillo; combine los amarillos para lograr el color del cabello de la doncella.)

Usando glaseado real, las boquillas 1, 2, 3, 6, 10 y los patrones, haga la figura del caballero y la doncella al menos tres días antes (p. 112). Con un dedo bañado en maizena aplane y déle forma a las figuras. Haga figuras extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Usando glaseado de mantequilla, glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel, las ventanas y la puerta. Trace los contornos con la boquilla 3. Cubra el castillo con formas esféricas libres usando la boquilla 6, déle toquecitos con



un dedo bañado en maizena. Cubra las torres con franjas hechas con la boquilla 16. Haga el borde inferior en estrellas con la boquilla 21.

Usando el patrón, recorte las banderas de la cartulina. Escriba el mensaje. Sujete las banderas a los palitos de chupete usando cinta celofán. Coloque al caballero y la doncella; inserte las banderas. *12 porciones.*

E. ¡Simplemente no puedes ganar!

Molde: *Rectangular de 275 x 381 x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *1, 3, 4, 17, p. 126-127*

Colores: *Violeta, negro, verde Kelly, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®*; blanco (1 paquete), p. 138; Molde de caramelo Fright Night, p. 203*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Juego de colores de caramelo; Libro de patrones 2001 (Letrero de carretera, tramos de camino), p. 104; palitos de chupete de 101 mm, p. 140; Juego de velas "Oh No - The Big 30", figura central de La Muerte, Velas perpetuas de "truco" Over The Hill, p. 146; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; mangas decorativas desechables, p. 125; marcadores de colores, cinta, cuchillo de manualidades, cartón para letrero*

** Marco del revestimiento de confitería*

(Nota: Para obtener el tono gris, añada los colores de caramelo azul y rojo al caramelo blanco derretido. Para obtener el tono verde, añada colores de caramelo azul y amarillo al blanco.)

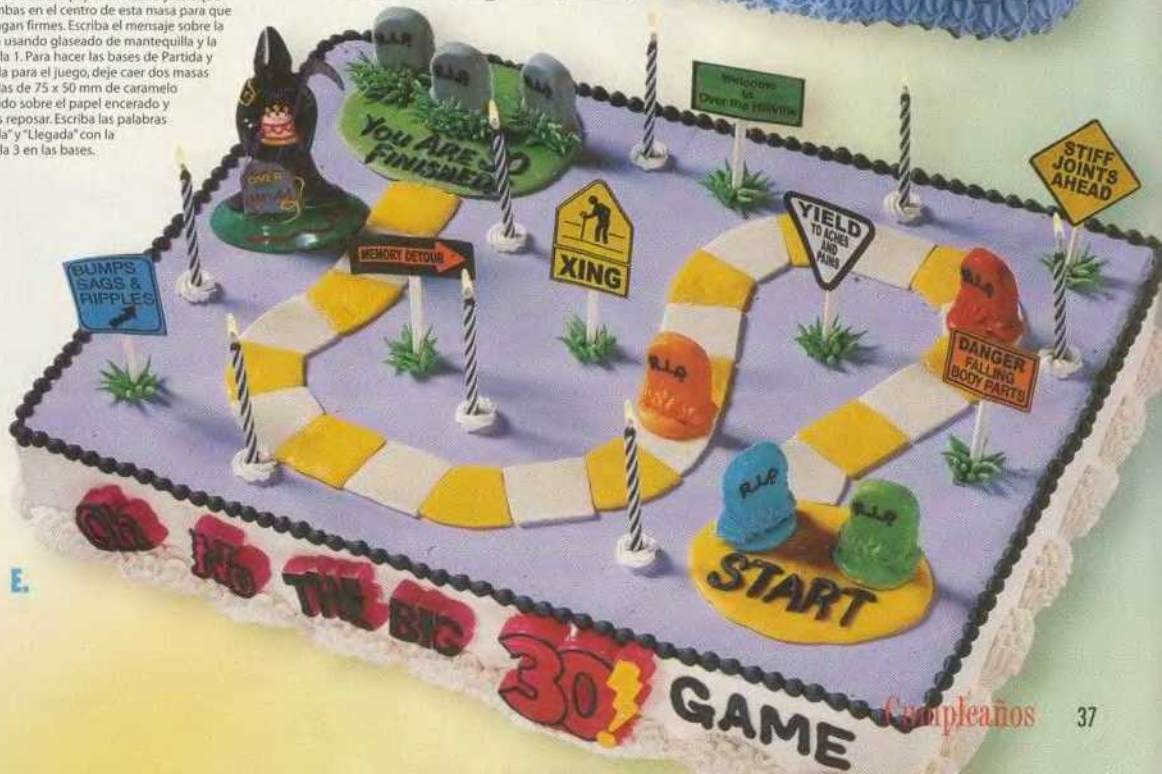
Haga las tumbas de caramelo y los tramos del camino al menos unos cuantos días antes.

Moldee 7 tumbas (3 de color gris, una naranja, otra azul, otra verde y otra roja). Usando el método de "pintura" (p. 114). Llene los moldes y refrigérelos hasta que estén firmes. Sáquelos del molde.

Para hacer las bases para las tumbas, deje caer una masa de 25 mm de diámetro de caramelo derretido sobre el papel encerado y coloque las tumbas en el centro de esta masa para que se pongan firmes. Escriba el mensaje sobre la tumba usando glaseado de mantequilla y la boquilla 1. Para hacer las bases de Partida y Llegada para el juego, deje caer dos masas ovaladas de 75 x 50 mm de caramelo derretido sobre el papel encerado y déjelas reposar. Escriba las palabras "Partida" y "Llegada" con la boquilla 3 en las bases.

Para hacer los tramos del camino, coloque el papel encerado sobre los patrones. Usando caramelo derretido en la manga cortada, haga 12 piezas cuadradas y 17 piezas curvas. Déjelas reposar.

Copie los letreros de carretera del libro de patrones en el cartón para carteles, coloree con los marcadores y péguelos con cinta a los palitos de chupete. Glasee lisos la parte superior y los lados del pastel. Coloque el camino de caramelo y las piezas de partida y llegada. Haga el borde superior en cuentas con la boquilla 4. Añada el borde inferior en hojaldre en forma de zigzag con la boquilla 17. Use el glaseado para sujetar las velas a los lados del pastel. Escriba la palabra "JUEGO" con la boquilla 4. Coloque los letreros de carretera en el pastel; haga la hierba corrida con la boquilla 3 alrededor de las bases. Haga rosetas con la boquilla 17 para los candelabros; añada las velas. Coloque la figura central de La Muerte. *22 porciones.*



E.

Claudell

buenos Compañeros

A. Atrapado en la cadena alimenticia

Molde: *Megasaurio, p. 186*

Boquillas: *3, 4, 8, 12, 16, p. 126-127*

Colores: *Azul real, negro, naranja, p. 118*

Figura central: *Pescador frustrado, p. 149*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (tiburón), p. 104; piping gel, p. 119; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; mangas decorativas desechables, p. 125; material blanco de tarjeta para el mensaje, marcador negro, cinta, mondadientes, maizena*

Glasee lisa el área de la "cabeza" con la espátula. Copie el patrón del tiburón en el pastel y trácelo con el mondadientes. Trace la figura del tiburón con la boquilla 4. Haga el área de la boca y los labios dándole mayor dimensión con la boquilla 8. Haga las fosas nasales en puntos con la boquilla 4. Añada los ojos en bola con la boquilla 8; añada las pupilas en puntos con la boquilla 4. Haga los dientes corridos con la boquilla 8. Cubra el tiburón con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga la aleta corrida con la boquilla 16 en la parte superior.

Para el área del agua, mezcle parcialmente dos tonos de glaseado azul, glasee esponjoso con espátula para crear el efecto del mar picado (corra la espátula para crear aguas extremadamente turbulentas). Recubra el glaseado con piping gel en la manga desechable cortada. Haga el cuerpo del pez en concha con la boquilla 12; añada la boca y las aletas en cuerda con la boquilla 4, haga los ojos en puntos y las pupilas en puntos con la boquilla 3. Coloque el pescador en el agua. Recorte la burbuja con el mensaje del material de tarjeta, escriba el mensaje y sujételo a la mano del pescador con cinta. *12 porciones.*

B. Fiesta de pool

Molde: *Rectangular de 228 x 330 x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *1, 1A, 2, 3, p. 126*

Colores: *Verde Kelly, negro, castaño, azul real, rojo-rojo, naranja, amarillo limón, violeta, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Rolled Fondant listo para usar: 4 paquetes de chocolate, 1 paquete de blanco; alisadores de fondant Easy Glide, p. 130; Candy Melts®*; cocoa clara, (1 paquete), p. 138; merengue en polvo, p. 119; columnas griegas de 75 mm de alto (1 paquete), p. 175; espigas de madera, p. 174; cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de pinceles decorativos, p. 140; bolas grandes de goma, use los colores de sus bolas favoritas de pool, maizena*

** marca del revestimiento de confitería*

Para hacer la mesa de pool, derrita el caramelo, siguiendo las instrucciones del empaque, pinte las columnas griegas, póngalas a un lado. Apile dos cartones para pastel de 228 x 330 mm y péguelos con cinta. Amase un paquete de fondant de chocolate y cubra el cartón. Glasee un pastel de 50 milímetros de alto y una sola capa ligeramente en glaseado de mantequilla y prepare para la cubierta con fondant; coloque el pastel sobre el cartón cubierto con fondant. Amase el fondant de chocolate dándole 12 mm de espesor y corte 2 tiras de 330 x 75 mm y 2 tiras de 228 x 75 mm. Coloque las tiras a lo largo de los bordes de la coronilla del pastel para formar las bandas de la mesa de billar. Reserve una pequeña cantidad de fondant y chocolate para el mango del taco de billar y para el borde inferior. Amase el fondant restante de chocolate dándole 3 mm de espesor y cubra el pastel; alise usando alisadores de fondant Easy Glide. Amase el fondant en longitudes de cuerda y colóquelo a lo largo del borde inferior; alise y combine en el cartón y los lados del pastel con los dedos. Usando aproximadamente 1/8 de paquete de fondant blanco, reserve una pequeña cantidad de blanco para la bola blanca, coloree el resto de negro. Coloree el fondant blanco restante de verde y amase dándole un espesor de 3 mm; corte un rectángulo de 336 x 241 mm, redondeando las esquinas. Colóquelo en la parte superior del pastel y alise los bordes para unirlos. En cada esquina y en el centro de cada lado largo, recorte las troneras usando la abertura más grande de la boquilla 1A y retire la cantidad recortada. Corte las troneras correspondientes de fondant negro y colóquelas en su lugar. Alise los bordes para unirlos. Sujete las columnas a la parte inferior del cartón en las esquinas usando caramelo derretido.

Para hacer la bola blanca: Use la espiga y el fondant color blanco y color chocolate reservados. Usando una pequeña cantidad de fondant blanco, cubra el extremo de la espiga. Combine el fondant restante blanco y chocolate, amase para formar un leño de 114 mm y cubra el otro extremo de la espiga. Marque las impresiones con un lado del dedo. Permita que se seque.

Para decorar las bolas: Usando glaseado real, haga los detalles en las bolas de goma. Use la boquilla 1 para los números, la boquilla 2 para las franjas, la boquilla 3 para los puntos blancos detrás de los números en las bolas de goma sólida; de golpecitos con el dedo bañado en maizena. Coloque las bolas y la bola blanca sobre la coronilla del pastel. *14 porciones.*

Claudell

Cumpleaños de niñas

Claudell

C.

C. ¡Fútbol a toda marcha!

Molde: *Molde de Minibarra, p. 181*

Boquillas: *2, 3, 6, 8, 789, p. 126-129*

Colores: *Verde Keily, castaño, amarillo limón, azul real†, rojo-rojo†, negro, p. 118*

Recetas: *Glaseado real, de mantequilla, de chocolate, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Espigas de madera, p. 174; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; merengue en polvo, p. 119; cortagalletas chica, p. 135; velas de balón de fútbol, p. 148; espátula recta de 202 mm, p. 123; malvaviscos pequeños y grandes, bola de goma blanca grande, papel aluminio, cinta*

Con anterioridad, amase la masa de galletas y recorte 10 galletas con figuras de chicos; hornee y deje enfriar. Decore ambos lados de las galletas con glaseado real, permitiendo que la parte frontal se seque primero antes de decorar la parte posterior. Trace y dibuje los zapatos, los pantalones cortos y las camisetas con la boquilla número 3. Haga los rasgos faciales y el cabello con la boquilla 2.

Hornee 24 pasteles minibarra. Apile los pasteles formando capas escalonadas alrededor del perímetro del cartón para pastel. Usando glaseado de mantequilla y chocolate, glasee entre las capas, haga bandas con la boquilla 789 para cubrir los lados y la parte superior de la mesa. Glasee el interior y la parte inferior (directamente sobre el cartón para pasteles). Alise con la espátula.

Pegue con cinta los extremos de dos espigas para que midan 508 mm. Envuelva las espigas con papel aluminio. Haga seis espigas cubiertas con papel aluminio en total. Póngalas a un lado.

Haga las redes en cuadrícula con la boquilla 3 en cada extremo interior del campo. Bordee la parte superior de la red y el margen inferior interno del campo con cuentas hechas con la boquilla 6. Haga el borde inferior en cuentas con la boquilla 8 con glaseado castaño de mantequilla en la parte externa del pastel. Inserte las espigas cubiertas a través del pastel y sujete los malvaviscos a los extremos de cada espiga dejando una de por medio. Corte los minimalvadiscos en dos y sujételos a las espigas vacías alternativas. Sujete las galletas a las espigas con glaseado real. Haga los bordes superiores en cuentas con la boquilla 6. Coloque las velas sobre la coronilla del pastel. Escriba el mensaje con la boquilla 2. *24 porciones.*

† Nota: Para las pequeñas cantidades de color, usted puede usar glaseado decorativo en tubo de Wilton y el juego de anillos acopladores, p. 120.

D. ¡Tantos bombos y platillos!

Molde: *Molde rectangular 228 x 333 mm, p. 180*

Boquillas: *2A, 3, 5, p. 126*

Colores: *Rojo-rojo, terracota, castaño, p. 118*

Figura central: *Juego de baloncesto, p. 149*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espátula recta de 202 mm, p. 123, cuchillo*

Nota: Los colores terracota y castaño se mezclaron para lograr el tono del balón de baloncesto.

Usando un cortagalletas, imprima ligeramente las formas de concha en el pastel rectangular horneado. Use el cuchillo para cortar pasteles individuales a lo largo de las figuras impresas (el pastel dará 10 a 12 pasteles individuales). Glasee liso el pastel. Haga el tablero en cuerdas con la boquilla 5. Haga el balón de baloncesto en bola con la boquilla 2A y haga ligeras marcas con la espátula. Haga la red en cuerda con la boquilla 3. Coloque al jugador de baloncesto en su posición. *1 porción cada uno.*

Claudell

D.

E. ¡Centra tu disco de hockey!

Galleta: *Cortagalletas metálico circular, p. 134*

Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 136*

Caramelo: *Candy Melts®*: Blanco, cocoa clara, p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140*

También: *Libro de patrones 2001 (palo de hockey), p. 104; triángulos de pergamino, p. 125*

Amase la masa de galletas, trace y corte el patrón del palo de hockey. Hornee y deje enfriar. Póngalas a un lado.

Coloque el cortagalletas sobre el papel encerado. Mezcle l a cocoa clara derretida y el caramelo blanco derretido y viértalos en el cortagalletas hasta formar una capa de 75 mm de espesor. Refrigérelos hasta que estén firmes. Sáquelos del molde.

Usando colores de caramelo, coloree las partes del caramelo blanco derretido con color rojo y negro (mezcle el rojo y azul para crear el negro). Use caramelo derretido en las mangas cortadas de pergamino para hacer franjas en los palos de hockey. Sujete el disco al palo con caramelo derretido. *1 porción cada uno.*

E.

A. ¡Estrella fugaz!

Molde: *Tiesto de flores, p. 185*

Boquillas: *2, 2A, 4, p. 126*

Colores: *Negro, violeta, terracota, verde hoja, azul real, amarillo dorado, rojo-rojo, p.118*

Galleta: *Juego de cortagalletas Star Nesting, p. 135*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 135*

También: *Libro de patrones 2001 (Explosión de estrella y balón de baloncesto), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espátula de 203 mm, p. 123*

Divida la masa de las galletas en seis porciones y coloréelas usando todos los colores menos el rojo. Usando los patrones y el cortador de estrellas, corte el diseño de explosión de estrellas, el balón de baloncesto y las 6 estrellas. Marque las líneas en el balón usando la hoja de la espátula. Diluya la masa negra con agua. Usando la boquilla 2, trace el patrón de explosión de estrellas y añada los mensajes al balón y a las estrellas. Hornee y deje enfriar todas las galletas.

Glasee lisos la coronilla y los lados del pastel. Usando la boquilla 4, cubra el fondo con una cuadrícula y haga el borde inferior en cuentas con la misma boquilla. Haga la banda para el borde de la malla con la boquilla 2. Coloque las galletas. *12 porciones.*

B. ¡Tu meta, chica!

Moldes: *Rectangular de 278 x 381 mm, p. 180; juego de moldes de balones deportivos, p. 187*

Boquillas: *1A, 4, 8, 12, 16, 234, p. 126-127*

Colores: *Azul real, verde Kelly, negro, amarillo dorado, rojo Navidad*, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (Balón de fútbol)†, p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; mondadientes*

Glasee liso el pastel rectangular. Glasee ligeramente el pastel de medio balón y trace el patrón de balón de fútbol con el mondadientes. Colóquelo sobre el pastel. Trace los contornos con la boquilla 4 y rellene con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga la malla en cuerda con la boquilla 4, espaciando cada línea aproximadamente con 19 mm de separación. Para los lados, marque el borde inferior a 75 mm de separación desde la esquina, seguidamente marque una línea en ángulo a la esquina del pastel para crear las esquinas con contornos de la red.

Haga con la boquilla 1A los soportes de la red en cuerda y recubra los refuerzos de la esquina. Haga el borde inferior en hierba corrida con la boquilla 234 en la parte frontal del pastel. Escriba el mensaje con la boquilla 12 y recubra con la boquilla 8. *28 porciones.*

* Para cantidades más pequeñas de color, usted puede usar el glaseado decorativo en tubo de Wilton y el juego de anillos acopladores, p. 120.

† Los patrones también pueden conseguirse en hoja de instrucciones moldes de balones deportivos.

C. Líder de su liga

Molde: *Molde de concha, p. 180*

Boquillas: *1, 1s, 1D, 3, 4, 12, 47, 80, p. 126-129*

Colores: *Amarillo limón, verde Kelly, castaño, azul real, negro, rojo Navidad, p. 118*

Figura central: *Juego de figuras de béisbol, p. 149*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (Patrones de campo de juego y pizarra), p. 104; palitos de chupete de 152 mm, p. 140; decoraciones Nonpareils Sprinkles de arco iris, p. 121; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; cartulina, minicaramelos duros; foto de su estrella del béisbol, envoltura plástica, cinta, maizena*

Para hacer los banderines: Recorte las formas de la cartulina, sujételas con cinta adhesiva a los palitos de chupete.

Para hacer la pizarra: corte el patrón del cartón para pastel. Glaséelo liso, añada las letras con la boquilla 1 y el borde en cuentas con la boquilla 3. Sujete las luces con minicaramelos duros con glaseado de mantequilla. Lamine la foto o cúbrala con envoltura plástica; sujétela a la pizarra con puntos adicionales de glaseado, de ser necesario. Sujete con cinta adhesiva los palitos de chupete a la parte posterior de la pizarra. Póngala a un lado.

Glasee liso el pastel. Marque el patrón del campo de juego sobre la coronilla del pastel. Trace las líneas de las bases usando el lado liso de la boquilla 47, haga las bases con la boquilla 3. Alise con un dedo bañado en maizena. Haga la tribuna en banda con la boquilla 1D (con el lado liso hacia arriba) alrededor del borde superior del pastel, añada las Nonpareils Sprinkles. Haga las explosiones de estrellas con la boquilla 3 en la banda, alise con un dedo bañado en maizena. Añada los mensajes con la boquilla 1s. Trace las ventanas y las puertas en los lados del pastel con la boquilla 4, rellene usando la boquilla 3. Alise con un dedo bañado en maizena. Añada el borde inferior en cuerda con la boquilla 12 y haga el borde superior en cuerda con la boquilla 80. Inserte la pizarra y los banderines en el pastel. Coloque las figuras centrales. *12 porciones.*

claudell

A.

B.

D. ¡Mete tu gol de cumpleaños!

Moldes: *Rectangular de 304 x 457 x 50 mm, p. 180; Peloto de rugby primera y diez, p. 187*

Boquillas: *1A, 3, 4, 6, 233, p. 126*

Colores: *Verde Kelly, azul real, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado de chocolate, p. 107*

También: *Juego de velas de fútbol de dos piezas, p. 149; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espigas, p. 174; decoraciones Nonpareils Sprinkles de arco iris, p. 121*

Glasee el fondo de una sexta parte del pastel rectangular de una capa con color verde y el resto del pastel con color azul. Haga los postes de la portería en bandas con la boquilla 1A. Espolvoree las Nonpareils Sprinkles de arco iris sobre el área de glaseado azul. Haga al azar la hierba corrida con la boquilla 233 en la parte inferior del pastel y en el borde inferior.

Glasee liso el pastel de balón de fútbol. Cuando el glaseado comience a ponerse duro, utilice una toalla seca de papel para imprimir la textura del balón de fútbol. Haga dos líneas centrales con la boquilla 6, recubra con costuras hechas con la boquilla 4. Coloque el pastel de fútbol dentro del poste de la línea de gol en el pastel rectangular. Escriba el mensaje con la boquilla 3. Coloques las velas. *34 porciones.*

Hornee y deje enfriar las magdalenas estándar y las minimagdalenas. Glasee lisas las porristas en las magdalenas estándar en color cobre claro. Usando la boquilla 4, trace y haga la boca, añada la nariz y las mejillas en puntos (aplane y alise con un dedo bañado en maizena). Haga los ojos en cureda con la boquilla 2; añada las pestañas y el cabello corrido con la boquilla 2. En las borlas de las minimagdalenas, cubra la parte superior con cuerdas corridas hechas con la boquilla 233, en parches rojos y blancos hechos al azar. Corte los banderines en triángulo del papel de color. Escriba el mensaje y péguelo con la cinta adhesiva a los palitos de chupete. Colóquelos en la magdalena y recubra las manos usando la boquilla 4. *1 porción cada uno.*

E. Alegres porristas

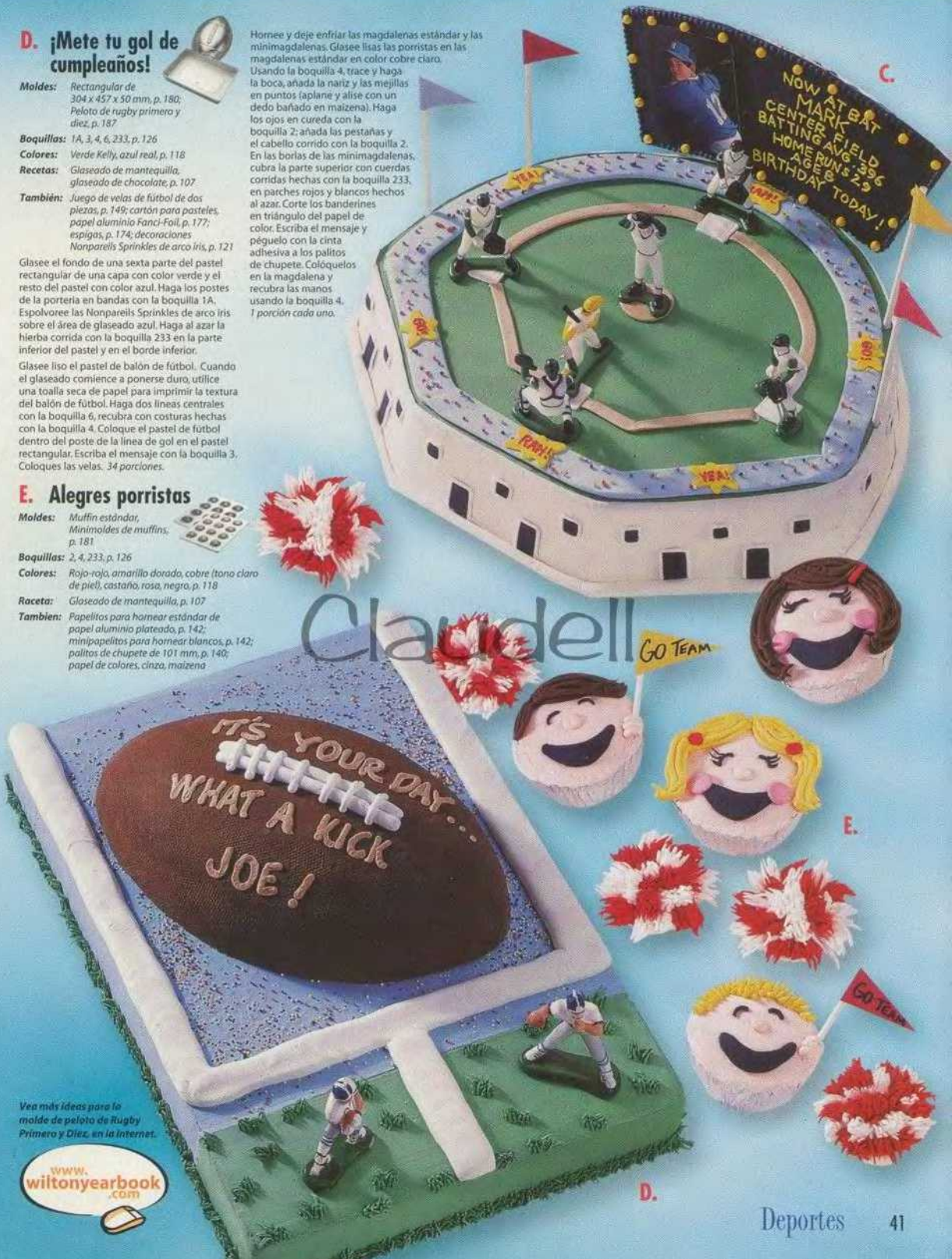
Moldes: *Muffin estándar, Minimoldes de muffins, p. 181*

Boquillas: *2, 4, 233, p. 126*

Colores: *Rojo-rojo, amarillo dorado, cobre (tono claro de piel), castaño, rosa, negro, p. 118*

Raceta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

Tambien: *Papelitos para hornear estándar de papel aluminio plateado, p. 142; minipapelitos para hornear blancos, p. 142; palitos de chupete de 101 mm, p. 140; papel de colores, cinza, maizena*

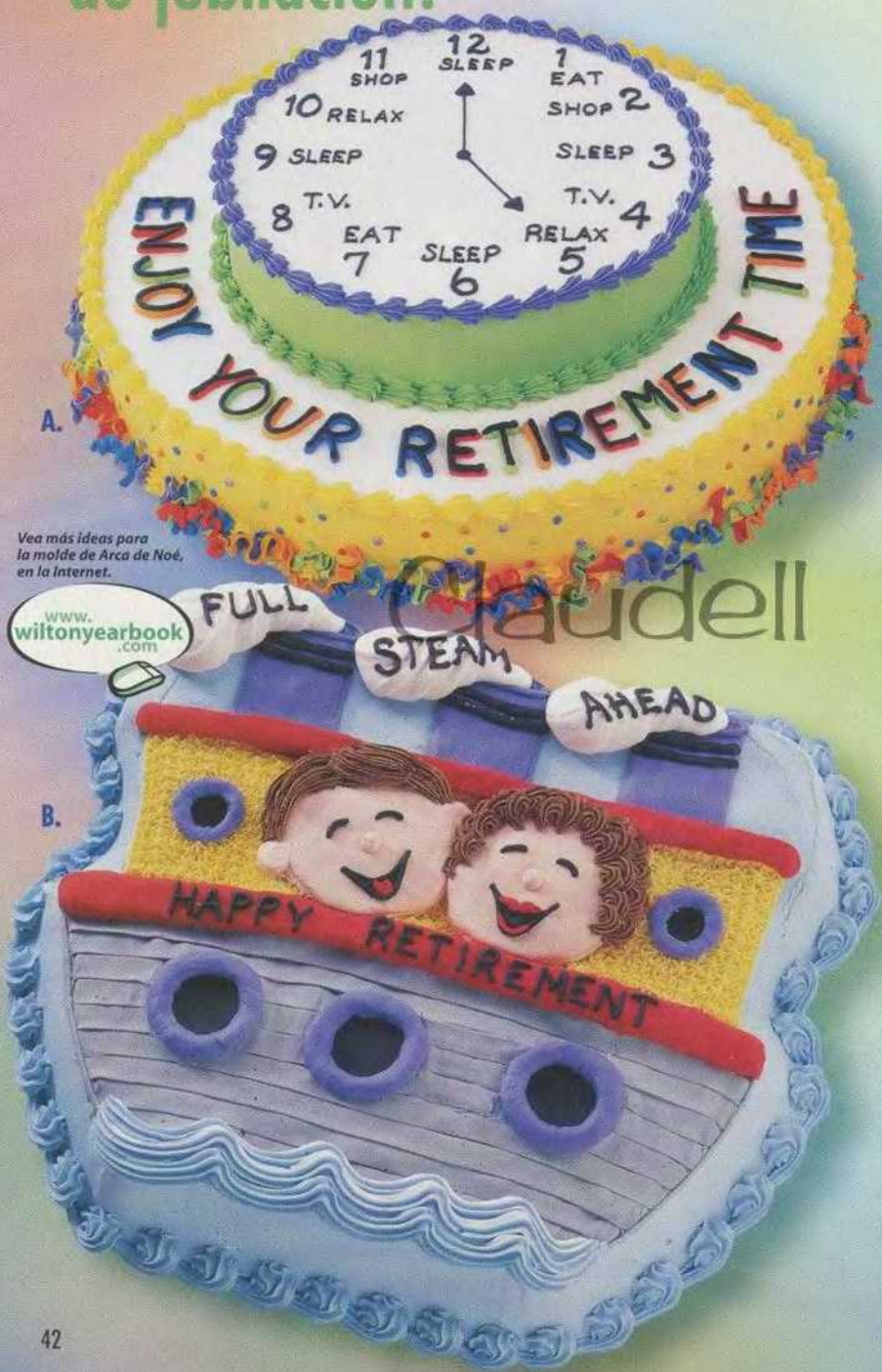


Clarendell

Vea más ideas para la molde de peloto de Rugby Primero y Diez, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

¡Fiesta de jubilación!



Vea más ideas para la molde de Arca de Noé, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

Claudell

A. Programa de ensueño

Molde: *Redondos de 254 x 50 mm, 406 x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *2, 3, 4, 6, 17, 101, p. 126-129 (Nota: Para su comodidad, use 5 boquillas No. 4 y 101 y 4 boquillas No. 6)*

Colores: *Negro, verde hoja, amarillo limón, violeta, azul real, rojo Navidad, naranja, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Círculo de pastel de 254 mm; papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de divisores de pastel, p. 124; cartón para pasteles de 457 mm de doble grueso*

Glasee lisas las coronillas de los pasteles de una capa en color blanco, y los lados en color verde y amarillo. Usando el juego de divisores de pastel, divida el pastel de 254 mm en 12 partes. En las marcas de división, haga los números con la boquilla 2. Añada las agujas del reloj en cuerda con la boquilla 2 y escriba la palabra "Tareas" con la boquilla 2.

Coloque la capa de 254 mm sobre la capa de 406 mm. Haga los bordes superiores e inferiores en concha con la boquilla 17. En el pastel de 406 mm, haga el papelillo picado en puntos con la boquilla 4 en los lados del pastel y añada la serpentina en cuerda con la boquilla 101 al borde inferior. Escriba el mensaje con la boquilla 6; recubra usando la boquilla 3. *42 porciones.*

B. ¡A todo vapor desde aquí!

Molde: *Arca de Noé, p. 190*

Boquillas: *2A, 3, 4, 6, 8, 12, 14, 16, 17, 21, 45, p.126-127*

Colores: *Marrón, negro, rojo-rojo, azul real, amarillo limón, cobre (tono claro de piel), violeta, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Espátula inclinada de 203 mm, p. 123; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p.177; regla plástica*

Glasee lisos los lados y la mitad superior del pastel; aumente el tamaño en el área entre las cabezas de las jirafas con glaseado. Glasee lisas las áreas de las portillas en la cubierta inferior, añadiendo una portilla en el centro. Trace las portillas de la cubierta inferior con la boquilla 8. Haga los listones de bandas con la boquilla 45 en el casco del barco; trace todo el barco con la boquilla 4. Trace y haga las portillas de la cubierta superior con la boquilla 6; cubra la cubierta superior con estrellas hechas con la boquilla 16. Usando una regla plástica, mida el área para las tres chimeneas, dándoles 44 milímetros de ancho con una separación de 38 milímetros. Trácelas con la boquilla 4 y hágalas con la boquilla 8 (alise con un dedo bañado en maizena). Haga franjas con la boquilla 3 en las chimeneas; añada el techo en franjas con la boquilla 12 en la cubierta superior. Haga la barandilla en franjas con la boquilla 2A en la cubierta inferior.

Trace los rostros con la boquilla 4 y hágalos con la boquilla 12 (alise con un dedo bañado en maizena). Haga la nariz y las orejas en puntos con la boquilla 4; añada los rasgos faciales en puntos y en cuerda con la boquilla 3; haga el cabello rizado con la boquilla 14. Haga el humo en conchas elongadas con la boquilla 12. Haga con la espátula una manga decorativa con olas azules (p.106) y haga las olas festoneadas con la boquilla 21. Haga el borde inferior con movimientos en C con la boquilla 17 (decoradores derechos) o con movimiento en E (decoradores zurdos). Escriba el mensaje con la boquilla 3. *12 porciones.*

Luau party!

C. ¡Tus fantasías marinas se hacen realidad!

Moldes: *Redondos de 152 x 50 mm, 304 x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *18, 2, 4, 7, 68, p. 126-127*

Colores: *Naranja, verde Kelly, violeta, rosa, azul cielo, marfil, castaño, amarillo limón, cobre (tono claro de piel), p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (mono, hoja de palma, corteza), p. 104; juego de soportes From Tall Tier: placa de 355 mm, dos columnas de 165 mm, perno de columna inferior, p. 172; patas pegables de placa (se necesitan 4), tubo del centro del pastel, p. 172; Rolled Fondant listo para usar (blanco), juego de herramientas de confitería, Rodillo Quick Ease, p. 130; merengue en polvo, p. 119; juego de pinceles decorativos, p. 140; cortagalletas de perímetro de niño y niña, p. 135; cartones para pasteles, p. 177; alambre de florista calibre 22 (17 tramos, cada uno de 228 mm de largo), cinta floral verde, papel aluminio para trabajos pesados, cuchillo bien afilado, maizena, 6 onzas de almendras molidas*

Una semana antes: Usando glaseado real y la boquilla 18, haga 60 flores en estrellas (20 de cada color: naranja, rosa y violeta). Añada los centros amarillos en puntos con la boquilla 7. Haga flores extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Coloree una bola de 50 mm de diámetro de rolled fondant color cobre (tono claro de piel). Amase la bola estirándola sobre la superficie espolvoreada con maizena. Usando los cortagalletas de perímetro, recorte un niño y una niña, colóquelos en el cartón para pasteles espolvoreado con maizena para secarlos. Usando glaseado real, haga los rasgos faciales y el cabello en puntos y cuerdas con la boquilla 2. Trace y haga las ropas con la boquilla 2; añada los detalles en puntos y franjas. Divida el fondant restante en dos y coloréelo de color castaño y verde.

Usando fondant castaño: Recorte el mono usando el patrón. Déjelo secar sobre el cartón para pasteles espolvoreado con maizena. Usando glaseado real, haga la cara en marfil con la boquilla 2 (alise con un dedo bañado en maizena). Añada los contornos y los detalles en puntos con la boquilla 2; añada la banana con la boquilla 4. Para hacer la cola: Dèle forma curva a un trozo de 125 mm de alambre, haga el extremo en forma de gancho, cubra 75 mm en rolled fondant. Déjelo secar y sujete el alambre al cuerpo del mono usando glaseado real. Cubra herméticamente el fondant castaño restante con una envoltura plástica y resérvelo para usarlo posteriormente. Usando fondant verde: Corte 16 hojas de palma. Añada las nervaduras a las hojas usando la herramienta de vetas en el juego de herramientas de confitería. Pliegue el papel aluminio formando arcos y coloque las hojas sobre el papel aluminio, permita que se sequen durante 3 días. Envuelva el alambre de florista en cinta floral y sujételo a las hojas con glaseado real. Permita que se sequen.

Pegue con cola las patas en la placa de 355 mm. Coloque un piso redondo de una capa de 304 mm sobre la placa, glasee con glaseado de mantequilla y prepárelo para la construcción apilada. Corte un agujero en el centro usando el tubo del centro del pastel. Corte un agujero en el cartón para pasteles de 203 mm, coloque un piso de una capa de 152 mm en el cartón y glasee, esparciendo el glaseado densamente hacia el extremo del cartón. Espolvoree con almendras molidas mientras el glaseado esté todavía húmedo. Apile los pisos. Aplique con la espátula el glaseado en hojaldre al piso de 304 mm para simular las olas. Sujete juntas las dos columnas de 165 mm y sujételas a la placa con el perno de la columna inferior. Amase estirando el fondant castaño restante y corte 58 formas de corteza usando el patrón. Sujete las formas a la columna usando el pincel empapado con agua comenzando en la parte inferior, doblando las formas para hacerlas encajar. Coloque las hojas de palma e inserte los alambres en la columna. Cuelgue el mono en una hoja con alambre. Coloque el niño y la niña, sujetándolos con puntos de glaseado, de ser necesario. Coloque las flores y haga las hojas con la boquilla 68 en glaseado de mantequilla. *18 porciones.*

D. Delicia tropical

Molde: *Minihuevos, p. 195*

Boquillas: *19, 74, p. 127*

Colores: *Amarillo limón, verde hoja, castaño, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espátula inclinada de 203 mm, p. 123*

Aplique con la espátula en franjas el contenido de la manga decorativa (p. 106) con amarillo dorado, verde hoja y castaño. Cubra las piñas con estrellas hechas con la boquilla 19. Con color verde hoja, haga las hojas corridas con la boquilla 74. *1 porción cada una.*

E. Pez reluciente

Molde: *Peloto de Rugby Primero y Diez, p. 187*

Boquillas: *3, 21, p. 126-127*

Colores: *Verde hoja, amarillo limón, violeta, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Libro de patrones 2001 (patrones de aletas y cola), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; bola grande de goma*

Usando los patrones y la masa de estirar para galletas, recorte las aletas. Hornéelas y déjelas secar. Sujete las aletas y la cola de galletas al pastel con glaseado. Cúbralas con estrellas hechas con la boquilla 21. Corte la bola de goma en dos y colóquela para hacer el ojo, haga la pupila en punto con la boquilla 3. *12 porciones.*

Claudia

C.

D.

E.

Vea más ideas para la molde de peloto de Rugby Primero y Diez, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

Cumpleaños muy especiales

A. Belleza floreciente, La Quinceañera

Moldes: *Redondo de 15,2 x 30,4 cm; semirredondo de 45,7 cm (todos con 7,6 cm de fondo), p. 178*

Boquillas: *1, 3, p. 126*

Colores: *Rosa, amarillo dorado, verde Kelly, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

Adorno: *La Quinceañera, p. 165*

También: *Placas cristalinas de 20,3, 35,5 cm, p. 172; patas trenzadas cristalinas de 22,8 cm (se necesitan 2 juegos), p. 172; Tuk 'N Ruffle blanco, p. 177; Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 10 paquetes), p. 130; alisadores de fondant Easy-Glide Smoothers, p. 130; mezcla de pasta de goma (se necesitan 2 envases), p. 131; merengue en polvo, p. 118; juego de formadores de flores de la colección floral, p. 131; juego de divisores de pastel, p. 124; círculos blancos de tul, p. 166; círculos de pastel de 15,2 cm (se necesitan 2), p. 177; juego de pinceles decorativos, p. 140; alambre de florista, cinta blanca de florista, colador de té, maizena, tiza no tóxica, mondadientes redondo, tablero de madera enchapada pesada para la base del pastel, regla, bolas de manualidades de 7,5 y 10,1 cm*

A.

Añada las flores y hojas varios días antes. Coloree 3/4 del envase de pasta de goma de color rosa pálido y 1/4 de color verde. Use la pasta de goma y las instrucciones del libro del Juego de Colección Floral para hacer 40 rosas de color rosa pálido en los alambres y 40 hojas verdes en los alambres; déjelas secar. Ralle tiza no tóxica en un colador de té, mezcle con maizena y espolvoree con el pincel sobre las rosas. Coloree 1/2 paquete de fondant con color rosa; reserve 1/2 paquete restante más otro paquete completo de color blanco. Usando los cortagalletas del Juego de Colección Floral y fondant, haga 164 flores nomeolvides de color rosa y 240 capullos blancos de manzano; todo esto con centros de glaseado real de color blanco hechos con la boquilla 3. Déjelas secar.

Hornee y deje enfriar los pasteles de una capa. Prepárelos para el rolled fondant y la construcción de patas a presión (p. 117). Coloree 6 paquetes de fondant con color amarillo y cubra los pasteles. Alise con Easy-Glide Smoothers. Usando el juego de divisores del pastel, divida el pastel de 15,2 cm en 4 partes; el pastel de 30,4 cm en 8 partes y el pastel de 45,7 cm en 12 partes. Mezcle 2 paquetes de fondant con la mezcla de pasta de goma de 1 envase. Amase y estire el fondant/la pasta de goma y corte las tiras de una en una. Para el pastel de 15,2 cm, corte 4 tiras de 3,8 cm de ancho x 15,2 cm de largo; para el pastel de 30,4 cm, corte 8 tiras de 3,8 cm de ancho x 22,8 cm de largo; para el pastel de 45,7 cm, corte 12 tiras de 3,8 cm de ancho x 25,4 cm largo. Al cortar cada tira, colóquelas sobre la superficie espolvoreada con maizena. Haga los bordes en volantes colocando el mondadientes en un lado y enrollándolo con un movimiento de balanceo. Aplique agua en la parte posterior de las tiras y colóquelas inmediatamente en los puntos de división en cada pastel. Coloque las flores no-me-olvides en las tiras.

Haga las sotas con la boquilla 1 entre cada punto de división en la coronilla del pastel y cayendo en cascada hacia los lados. Corte bolas de manualidades de 7,6 y 10,1 cm en dos y cúbralas con fondant blanco. Coloque una mitad de la bola de cada tamaño con el lado plano hacia abajo en el círculo de pastel. Haga 30 borlas de tul usando círculos de tul y alambre de florista (vea p. 170). Inserte las rosas y las hojas en las bases de bola de manualidades y rellene los espacios con borlas de tul. Coloque los capullos de manzano alrededor de los bordes inferiores de los pasteles. En la fiesta: arme los pasteles en los pilares. Coloque el adorno y los arreglos florales. *76 porciones.*

† Nota. Ponga siempre una placa separadora sobre el pastel antes de colocar cualquier figura o adorno. Así protegerá tanto al pastel como al adorno. Para más estabilidad, sujete su figura a la placa con cinta adhesiva para manualidades.

Claudell

B. Ramos De Bat Mitzvah

Molde: *Juego de moldes de pétalos (se necesita el de 38,1 cm); p. 179*

Boquillas: *2, 3, 7, 20, 67, 102, 103, p. 126-129*

Colores: *Marfil, verde musgo, rosado, violeta, amarillo botón de oro, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, glaseado de flujo de colores, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (Su Estrella de David), p. 104; merengue en polvo, p. 119; mezcla de flujo de colores, p.119; triángulos de pergamino, p. 125; clavo para flores No. 7, p.124; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p.177; papel encerado*

Haga la placa en estrellas con flujo de colores al menos 48 horas antes; Usando el patrón, trace la estrella con glaseado de flujo de colores sin diluir y la boquilla 2. Déjelo secar, seguidamente vierta el flujo de colores diluido (ver p. 113). Haga piezas extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Con anterioridad, use el glaseado real y el clavo para flores para hacer 27 claveles con la boquilla 102 y 27 claveles con la boquilla 103, ambos con bases hechas con la boquilla 7 (haga 9 de color violeta, 9 de rosado y 9 de amarillo de cada tamaño de flor). Haga flores extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Glasee liso el pastel de 2 capas. Sobre la coronilla del pastel, cree el borde de cada división de pétalo con volutas hechas con la boquilla 20. Haga las parras con la boquilla 3 sobre la coronilla del pastel y en el borde inferior. Coloque los claveles y añada hojas con la boquilla 67. Coloque la estrella sobre la coronilla del pastel.* *48 porciones.*

B.

C. Se ha hecho un hombre

Molde: *Cuadrado de 25,4, 40,6 x 5 cm, p.180*

Boquillas: *2, 3, 48, 5, 14, 17, 21, p. 126-127*

Colores: *Azul real, rosado, violeta, amarillo dorada, verde hoja, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado de flujo de colores, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (hoja, su estrella de David, patrones de vidrio de colores), p. 104; mezcla de flujo de colores, p. 119; merengue en polvo, p.119; Piping Gel, p.119; papel de pergamino, p. 125; espigas, p.174; papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; cartones cuadrados de pastel, 45,7 cm (se necesitan 2)*

Haga las placas de flujo de colores al menos 1 semana antes. Usando glaseado de flujo de colores, trace los patrones de vidrio de colores y de Estrella de David con la boquilla 2. Una vez que estén secos, vierta flujo de colores diluido (vea p. 113). Cuando estén completamente secos, recubra los contornos con flujo de colores amarillo y la boquilla 5. Haga piezas extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Glasee lisos los pasteles de 1 capa; la coronilla del pastel de 25,4 cm de color azul, los lados de blanco; la coronilla del pastel de 40,6 cm de color blanco, los lados de violeta. Prepare los pasteles para la construcción apilada (vea p. 117). Trace el patrón de hojas con un mondadientes en la coronilla del pastel de 40,6 cm; trace las hojas y las parras con la boquilla 3 en glaseado de mantequilla. Haga los bordes superiores e inferiores con la boquilla 17 en el pastel de 25,4 cm; haga la coronilla en concha con la boquilla 21 y con la boquilla 48 haga los bordes inferiores en conchas sobre el pastel de 40,6 cm. Decore el borde en conchas con la boquilla 48 y líneas en zigzag con la boquilla 14.

Coloree el piping gel de amarillo, azul y violeta añada una pequeña cantidad de rosado al color violeta). Varias horas antes de servir, usando piping gel de colores en mangas cortadas de pergamino, agregue el área del vidrio de colores, la Estrella de David y las hojas. Coloque las piezas de flujo de colores sobre la coronilla del pastel. * Escriba el mensaje con la boquilla 2. *43 porciones.*

* Puesto que el glaseado de mantequilla descompondrá el flujo de colores, coloque las piezas en un trozo de envoltura plástica cortado a la medida, terrones de azúcar o minimalvaviscos.

Claudell

C.

for the Bride to be
Claudell

A. Ella tiene su ramo

Moldes: *Juego de moldes ovalados (se usan los de 41,9 x 32,4 cm y 27,3 x 20 cm), p. 179*

Boquillas: *1, 2, 4, p. 126*

Colores: *Marfil, rosa, violeta, amarillo limón, verde musgo, terracota, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Rolled Fondant listo para usar (se necesitan 3 paquetes), alisadores de fondant Easy-Glide Smoothers, p. 130; mezcla de pasta de goma, juego de formadores de flores de la colección floral, p. 132; merengue en polvo, p. 119; estambres amarillos, p. 125; alambre de florista de calibre delgado y medio, tiza no tóxica, colador de té, bolas de algodón, pinceles artísticos, cinta de florista*

Haga las flores varios días antes. Prepare la mezcla de pasta de goma, reserve 1/3 de la mezcla de color blanco y póngala a un lado. Use los cortagalletas y las instrucciones del juego de formadores de flores para hacer las siguientes flores en alambre de florista: 8 lirios de color rosa claro, 12 capullos de manzano de color violeta, 2 lirios blancos del valle, 7 margaritas blancas con centros amarillos, 5 hojas verdes de lirio, 10 hojas verdes de hiedra. Haga flores extra para reponer las que se rompan; déjelas secar.

Para hacer el moño: Mezcle la pasta de goma blanca restante con una cantidad igual de fondant; coloree con un color marfil oscuro. Amase y estire la mezcla dándole muy poco espesor y corte 2 tiras de serpentina de 6,3 x 22,8 cm. Una los extremos y déjela secar sobre los moldes de pastel apilados en la misma posición del pastel. Amase y estire 2 tiras de serpentinas de 6,3 x 15,2 cm. Una los extremos para formar los lazos y júntelos. Rellene los lazos con bolas de algodón para darle la forma de moño; déjelos reposar. Corte una tira de 2,5 x 5 cm para el nudo central; inserte la bola de algodón en el centro; déjelas secar.

Prepare los pasteles de 1 capa para el rolled fondant y la construcción apilada (p. 116). Cubra ambos pasteles como si fueran uno con fondant. Alise con Easy-Glide Smoothers. Haga el borde inferior en cuentas con la boquilla 4; haga el diseño de volutas y puntos con la boquilla 2 por encima del borde.

Distribuya las flores formando un ramo y envuélvalas con cinta de florista. Allí donde el moño de fondant se coloca sobre los alambres, corte una tira de 2,5 x 5 cm de fondant y colóquela alrededor de los alambres. Tienda el ramo en el pastel y sujete las serpentinas de fondant a cada lado de los tallos con glaseado. Sujete el nudo en la parte superior e inserte los lazos del moño en cada lado del nudo con glaseado real. Haga los diseños con la boquilla 1 en el moño y las serpentinas. Escriba el mensaje con la boquilla 2. *32 porciones.*

B. Fascinante

Molde: *Kit de moldes Wonder, p. 186*

Boquillas: *1, 2, 10, p. 126*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Rolled Fondant listo para usar (3 paquetes), p. 130; juego de formadores de flores de la colección floral, p. 131; Libro de patrones 2001 (Patrones de tren de vestidos y corona), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 118; merengue en polvo, p. 119; 1/2 yarda de tul blanco, alambre blanca de florista, cinta blanca de satín de 0,3 x 40,5 cm*

Cubra el área del corpiño del pico de muñeca con una capa delgada de fondant. Prepare el pastel para el rolled fondant glaseando ligeramente con glaseado de mantequilla. Amase una trenza de 2,5 cm de diámetro de fondant y córtela en 3 piezas de 7,6 cm de largo. (Estas piezas se usarán debajo del área del vestido para formar una base para los pliegues de la falda. Amase cada pieza para darle forma de lágrima con 12,6 a 15,2 cm de largo. Coloque estas piezas de fondant en el área de la falda. Amase y estire fondant adicional y colóquelo para la falda.

Use el cortagalletas de flores no-me-olvides del juego de formadores de flores para repujar al azar el diseño en la falda y el área del corpiño. Usando glaseado real, trace el diseño con la boquilla 1 y vierta las flores con cuentas hechas con la boquilla 2; añada los centros en puntos con la boquilla 1. Haga el encaje Cornelli con la boquilla 1 entre las flores; añada perlas en puntos con la boquilla 1. Para hacer el tren: amase y estire dos trenzas de fondant de 3,8 cm de diámetro y córtelas en trozos de 17,7 cm de largo. Hágalas más delgados en un extremo. Sujete las piezas a la parte posterior del vestido para darle mayor dimensión. Amase y estire el fondant y use el patrón para cortar el tren. Repuje inmediatamente con el cortagalletas de flores no-me-olvides y colóquelas en posición. Forme el tren en pliegos y use las boquillas 1 y 2 para decorar las flores y el encaje Cornelli como antes.

Use el patrón para cortar la corona de fondant. Modele la corona en forma de círculo, recúbrala y séllela con agua y déjela secar. Modele y corte el tul para formar el velo. Use el glaseado real y la boquilla 2 para hacer las perlas en puntos sobre el velo. Déjelas secar. Corte dos círculos de tul de 7,6 cm y únalos en el centro con alambre para formar el ramo de borlas. Añada las serpentinas de cinta a la borla con el alambre. Recorte del fondant 25 capullos de flores no-me-olvides. Añada centros en puntos de glaseado real con la boquilla 1; déjelos secar. Use la boquilla 10 para aumentar el tamaño de un montículo de glaseado en el centro de las borlas; sujete las flores con glaseado real y la boquilla 2.

Cuando esté completamente seco, una el ramo a la mano con el alambre. Sujete el velo de tul a la cabeza con alfileres, sujete la corona con glaseado real. Corte el cartón para pasteles dándole forma de pastel armado y tren; recubra con papel aluminio. Coloque el pastel. *12 porciones.*

C. El amor de una vida

Moldes: *Redondo de 17,7 x 5 cm, 30,4 x 5 cm, p. 180*

Boquillas: *3, 7, 10, 17, 32, 44, 102, 103, 129, 352, p. 126-129*

Colores: *Rosa, verde musgo, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

Adorno: *Con este anillo, p. 164*

También: *Placa de separadores de 15,2 cm (se necesita 1), p. 175; marco de corazón de filigrana de 17,7 x 16,5 cm, p. 170; pilares griegos de 7,6 cm (se necesitan 8), p. 175; Clavo para flores No. 9, p. 124; juego de divisores de pastel, p.124; merengue en polvo, p. 119; espigas, p. 174; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; papel encerado, pistola para encolar con cola caliente*

Varios días antes, haga las siguientes flores con glaseado real: 40 rosas con la boquilla 102 con bases hechas con la boquilla 7 (20 de color rosa, 20 de color blanco); 32 rosas con la boquilla 103 con bases hechas con la boquilla 10 (12 de color rosa, 20 de blanco); 220 flores sueltas con la boquilla 129 con centros en puntos hechos con la boquilla 3 (100 de rosa, 120 de blanco). Haga flores extra para reponer las que se rompan y déjelas secar. Glasee lisos pasteles de 3 capas de 17,7 cm y dos capas de 30,4 cm, prepárelos para la construcción apilada (p. 116).

En el pastel de 17,7 cm: Divida el pastel en 6 partes, marcando 5 cm desde el fondo hacia arriba y 5 cm desde la coronilla hacia abajo. Haga la guirnalda en hojaldre con diseño de zigzag con la boquilla 17 en los puntos de división. Sujete las flores sueltas a la guirnalda con glaseado real. Haga el borde de corona con la boquilla 32. Haga las cuerdas sueltas con la boquilla 3 desde las puntas de las coronas, con cuerdas individuales de 5 cm de fondo y cuerdas triples alternativas que miden 5, 6,3 y 9,5 cm de fondo. Añada puntos con la boquilla 3 en las puntas de las cuerdas sueltas. Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 17. Recubra el borde inferior con festones hojaldrados con diseño de zigzag usando la boquilla 32, extendiéndose ligeramente fuera de la base del pastel. Sujete las rosas y las flores sueltas con glaseado real. Añada hojas con la boquilla 352 en glaseado de mantequilla.

En el pastel de 30,4 cm: Divida el pastel en 8 partes, marcando 3,8 cm de arriba hacia abajo. Usando el mondadientes, trace el festón desde el borde superior del pastel a las áreas marcadas. Haga el diseño de cuadrícula con la boquilla 44 en el área del festón. Decore el festón con guirnaldas hojaldradas en zigzag hechas con la boquilla 17. Sujete los pilares en los puntos de la guirnalda. Sujete las rosas y las flores sueltas con glaseado real. Haga el borde superior en concha con la boquilla 17. Usando la boquilla 32 haga el borde inferior hojaldrado en zigzag entre los pilares. Recubra con dos volutas en C hechas con la boquilla 17 entre cada pilar, encontrándose en el centro. Añada las hojas con la boquilla 352 en glaseado de mantequilla. Coloque el marco de corazón de filigrana en la placa de 15,2 cm usando cola caliente. Sujete las flores al marco con glaseado. En la fiesta, coloque el corazón y la placa en el pastel de 17,7 cm, trace los zigzags con la boquilla 3 alrededor de la placa. Coloque el adorno. *76 porciones*.*

* Nota: La cantidad servida incluye ambos pisos.

D. Pastel de bodas para 1

Galleta: *Cortagalletas Comfort Grip™ de pastel en pisos, p.133*

Boquillas: *1, 3, p.126*

Colores: *Rosa, verde musgo, p.118*

Recetas: *Masa de estirar para galletas, p.136; azul real, p. 107*

También: *Rolled Fondant listo para usar, p.130; juego de eyectores de guirnalda floral, p.131; triángulos de pergamino, p.125*

Trace las galletas con la boquilla 3 y glaseado real; déjelas reposar. Añada glaseado real diluido con la boquilla 3. Déjelo secar de un día para otro. Use el cortador de capullo del juego de eyectores de guirnalda para cortar 22 flores de fondant rosado para cada galleta blanca y 22 flores de fondant blanco para cada galleta rosada. Usando fondant verde de colores y el cortagalletas de hojas del juego, corte 16 hojas para cada galleta. Coloque las flores y las hojas con puntos de glaseado. Usando glaseado diluido, haga los puntos del centro en blanco con la boquilla 1 en los capullos rosados y puntos rosados en los capullos blancos; haga al azar puntos con la boquilla 1. *1 porción cada uno*

E. Esmoquin de lujo

Caramelo: *Molde de trufas de esmoquin, centros de crema de caramelo, p.139; Candy Melts®: Blanco, cocoa clara, p.138; mangas decorativas desechables, p.125*

Usando caramelo derretido en la manga cortada, haga los botones y la corbata; refrigérelos hasta que estén firmes. Haga la camisa; refrigérela hasta que esté firme. Siga moldeando las trufas rellenas siguiendo las instrucciones en el paquete del molde. Refrigérelas hasta que estén firmes; sáquelas del molde. *1 porción cada uno.*

Wilton

A. Culminación

Molde: *Moldes de corazón de 228, p. 192 304 y 406 x 50 mm), p. 179*

Boquilla: *8, p. 126*

Colores: *Violeta, azul real, p. 118*

Adorno: *Blanca, p. 164*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Columnas griegas en puntos (2 paquetes), p. 175; placas separadoras de corazones de 279, 355 mm (1 de cada tamaño) y de 457 mm (se necesitan 2), p. 175; columnas romanas de 349 mm (2 paquetes), p. 175; Rolled Fondant listo para usar (17 paquetes), alisadores de fondant Easy Glide Smoothers, p. 130; palitos de chupetes de 152 mm (se necesitan 2 paquetes), p. 140; fuente Kolor-Flo, p. 176; Candy Melts® blancos (se necesita 1 paquete), p. 138; mangas decorativas desechables, p. 125; papel absorbente, tiza no tóxica de colores pasteles en color blanco, azul real y violeta, colador de té, rodillo de amasar, pincel, maizena, flores de seda*

** marca del revestimiento de confitería*

Al menos una semana antes, haga 36 rosas en fondant y 36 volantes en fondant (p. 113). Póngalos a un lado. Cuando estén completamente secos, use caramelo derretido en las mangas desechables cortadas para "pegar" los palitos de chupete a la parte posterior de los volantes. Déjelos secar.

Ralle las tizas usando el cortador de té y mezcle con maizena para lograr un color de hierba doncella clara. Usando el pincel, esparza la mezcla de tiza en los extremos de las rosas y en los pliegues interiores de los volantes.

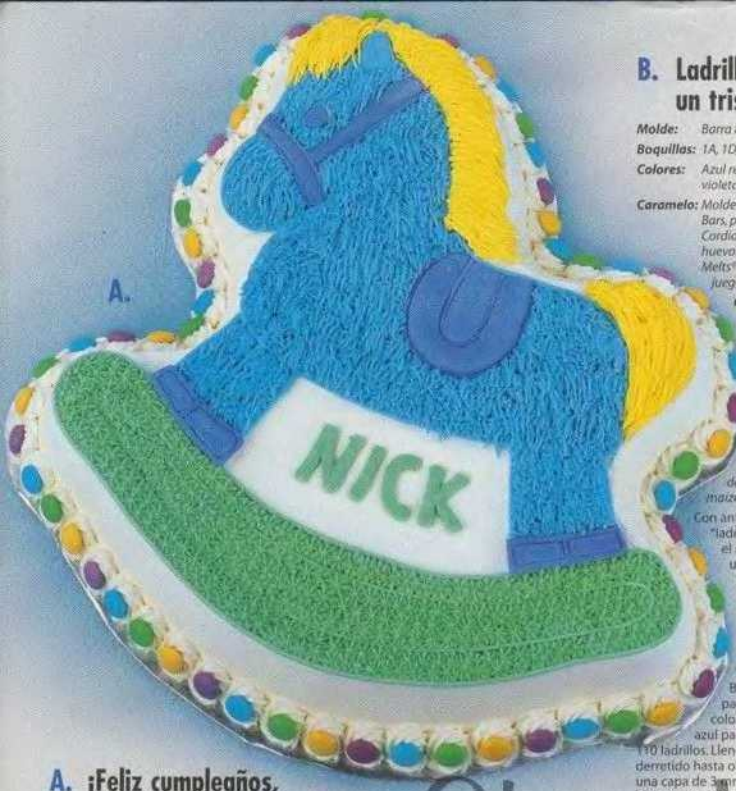
Coloree una pequeña cantidad de fondant con color hierba doncella (mezcle los colores de glaseado azul y violeta para lograr este tono). Amase el fondant en bolas diminutas y póngalas a un lado.

Hornee y deje enfriar pasteles de dos capas usando un pastel de textura firme como un pastel de bizcocho (pound cake), por ejemplo. Prepare los pasteles para el fondant glaseando ligeramente con glaseado de mantequilla; prepare los pasteles para la construcción apilada a presión (vea p. 116). Cubra los pasteles con fondant; alise con alisadores Easy-Glide. Haga el borde inferior en cuentas con la boquilla 8 en todos los pasteles. Sujete las bolas de fondant con caramelo derretido.

En la fiesta, arme los pasteles. Arme las placas separadoras, las columnas romanas y las fuentes. Coloque los pasteles y las flores en posición. Haga las cuentas con la boquilla 3 alrededor de las bases de las columnas. Empuje los volantes sobre los palitos en los lados del pastel para crear un aspecto abanicado. Sujete las rosas con caramelo derretido. (No sujete las rosas a los volantes, puesto que los volantes no soportarán el peso.) Coloque el adorno. *124 porciones **

* Nota: El piso superior se reserva a menudo para celebrar el primer aniversario de bodas. Por esta razón, el número de porciones no incluye al piso superior.

El motivo de los corazones y las flores se repite muchas veces en toda la fiesta de celebración en sus regalitos y recuerdos de boda. La novia y el novio brindan por su futuro con bellas copas acanaladas (p. 160) en un motivo de capullo de rosas. El primer trozo de pastel se corta y se sirve con el cuchillo y el servidor acristalados (p. 160) que están adornados con un encantador bouquet floral. A los invitados se les obsequian caramelos de almohada en nuestras cajas de regalos de corazón de plata (p. 167).



A.

A. ¡Feliz cumpleaños, vaquerito!

Molde: *Caballo de balancín, p. 184*

Boquillas: *4, 18, 233, p. 126-127*

Colores: *Azul real, violeta, verde Kelly, amarillo limón, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; chocolates recubiertos de caramelo de colores pasteles, maicena*

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Usando la boquilla 4, trace los contornos y rellene las patas, la silla de montar, el ojo y las bridas. Alise con un dedo bañado en maizena. Trace los contornos del caballo con la boquilla 4, cubra con pelaje corrido usando la boquilla 233. Trace los contornos del balancín con la boquilla 4. Cubra en estrellas usando la boquilla 18. Añada pelo corrido para la crin y la cola con la boquilla 233. Escriba el mensaje usando la boquilla 4, aplane y alise dando toquecitos con un dedo bañado en maizena. Con la boquilla 18 haga el borde inferior en rosetas, coloque los chocolates recubiertos de caramelo en el centro de cada roseta.
12 porciones.

B. Ladrillos en un tris

Molde: *Barra larga, p. 181*

Boquillas: *1A, 1D, 3, 4, 5, 12, 16, 47, 190, p. 126-128*

Colores: *Azul real, amarillo limón, violeta, rosa, negro, p. 118*

Caramelo: *Molde de caramelo Classic Mini Bars, p. 139; molde de copas Candy Cordial, p. 139; juego de moldes de huevos de Pascua, p. 197; Candy Melts®*: Blanco (4 paquetes), p. 197; juego de colores de caramelo, p. 140*

Galleta: *Juego de cortagalletas de alfabeto, p. 135*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; triángulos de pergamino, p. 125; rebanadas amarillas de frutas (para los pies), palitos de caramelo (para los brazos), maizena, cuchillo*

Con anterioridad, haga las flores, los "ladrillos", el huevo, el sombrero y el nombre. Para hacer las flores, use glaseado real y la boquilla 190 y haga 14 flores sueltas, usando la boquilla 3 para hacer los centros en punto. Haga flores extra para reponer las que se rompan y déjelas secar. Para hacer los "ladrillos", use el molde Mini Bars (minibarras) y 1 1/2 paquetes de Candy Melts coloreados con color de caramelo azul para moldear aproximadamente 130 ladrillos. Llene el molde con caramelo derretido hasta obtener aproximadamente una capa de 3 mm de espesor; refrigérelo hasta que esté firme, sáquelo del molde y póngalo a un lado.

Para el huevo, use el molde de huevo más grande del juego. Derrita aproximadamente 1 1/2 paquetes de Candy Melts blancos y viértalos en las dos mitades del huevo. Refrigérelos aproximadamente durante 30 minutos; luego, saque el caramelo derretido sobrante para crear una concha. Refrigere otra vez hasta que la concha se endurezca. Sáquela del molde, pegue las dos mitades con caramelo derretido; póngalas a un lado. Para hacer el sombrero, use 1/2 taza de Candy Melts blancos derretidos; añádale colores de caramelo rojo y azul para obtener el tono negro. Moldee la parte superior del sombrero en un molde de Copas Cordial. Refrigere hasta que esté firme. Para hacer el ala del sombrero, use caramelo negro en una manga de pergamino acondicionada con la boquilla 12 para trazar los contornos y rellenar un disco de caramelo de 44 mm de diámetro sobre papel encerado. Refrigere hasta que esté firme; retírelo del papel. Saque del molde la parte superior del sombrero y sujétela al ala con caramelo derretido. Use la boquilla 47 (con el lado liso hacia arriba) para hacer la cinta del sombrero con glaseado de mantequilla. Póngalo a un lado. Para hacer el nombre, coloque sobre papel encerado los cortagalletas de alfabeto con las letras deseadas. Llene las letras con caramelo derretido coloreado con color azul. Refrigere hasta que estén firmes; sáquelas del molde. Recubra usando la boquilla 12 y glaseado de mantequilla. Póngalas a un lado.

Glasee lisos los lados y la coronilla del pastel. Usando la boquilla 1D haga el borde en bandas alrededor de los lados de la coronilla del pastel. Añada el borde inferior en cuentas con la boquilla 4. Sujete los "ladrillos" a los lados del pastel, cortando las esquinas con un cuchillo afilado, según sea necesario.

Coloque el huevo en el pastel. Corte 2 palitos de caramelo de 113 mm de largo para los brazos y sujételos a los lados del huevo con caramelo derretido. Usando glaseado de mantequilla y la boquilla 5 haga el blanco de los ojos (alise con un dedo bañado en maizena), con la boquilla 3 haga en puntos las pupilas y trace los contornos de la boca. Haga las mejillas usando la boquilla 12 (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra los brazos y el overol en estrellas con la boquilla 16 (aplane con los dedos). Haga los dedos y el corbatín en cuentas usando la boquilla 12. Haga en cuerdas las piernas con la boquilla 1A; cubra en estrellas con la boquilla 16. Corte las rebanadas de fruta a lo largo por la mitad para los pies y sujételas al pastel con puntos de glaseado. Sujete el sombrero al huevo con caramelo derretido. Haga el borde inferior en hierba corrida usando la boquilla 16; coloque las flores y el nombre. *18 porciones.*

C. ¡Diversión sorpresa!

Moldes: *Bola deportiva, p. 187; cuadrado de 254 mm, p. 180*

Boquillas: *4, 12, 16, 18, 21, 127D, p. 126-129*

Colores: *Azul real, amarillo limón, violeta, castaño, cobre (tono claro de piel), p. 118*

Galleta: *Cortagalletas metálico de mano, p. 134; cortagalletas metálico de estrella, p.134; juego de cortagalletas de alfabeto, p. 135*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p.107; masa de estirar para galletas, p.136*

También: *Minipapelitos para hornear estándar blancos, p. 142; vela de número No. 1, p. 146; tubo de centro de pastel, patas de placa encolada (se necesitan 6), perno de columna inferior, p. 172; placas de soporte de piso alto de 203 x 355 mm, p. 172; columnas de 165 y 190 mm del*

Clau

B.

* *Marca del revestimiento de confitería.*

B. Tesoro de topiario

Moldes: *Redondos de 152, 254, 355 mm x 76 mm, p. 178*

Boquillas: *2, 12, 13, 21, 104, 127D, 190, 225, 352, p. 126-129*

Colores: *Amarillo dorado, rosado, melocotón cremoso, verde musgo, azul real, violeta, p. 118*

Adorno: *Topiario de rosa color rosáceo, p. 157*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Clavo para flores No. 9, p. 124; soporte de velas de pastel, p. 172; juego de prensa de patrones favoritos decorativos, p. 120; cartón para pasteles de 406 mm (se necesitan 3), p. 177; papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; placa separadora Decorator Preferred® de 355 mm, p. 175; merengue en polvo, p. 119; espigas de madera, p. 174; flores de seda o flores frescas*

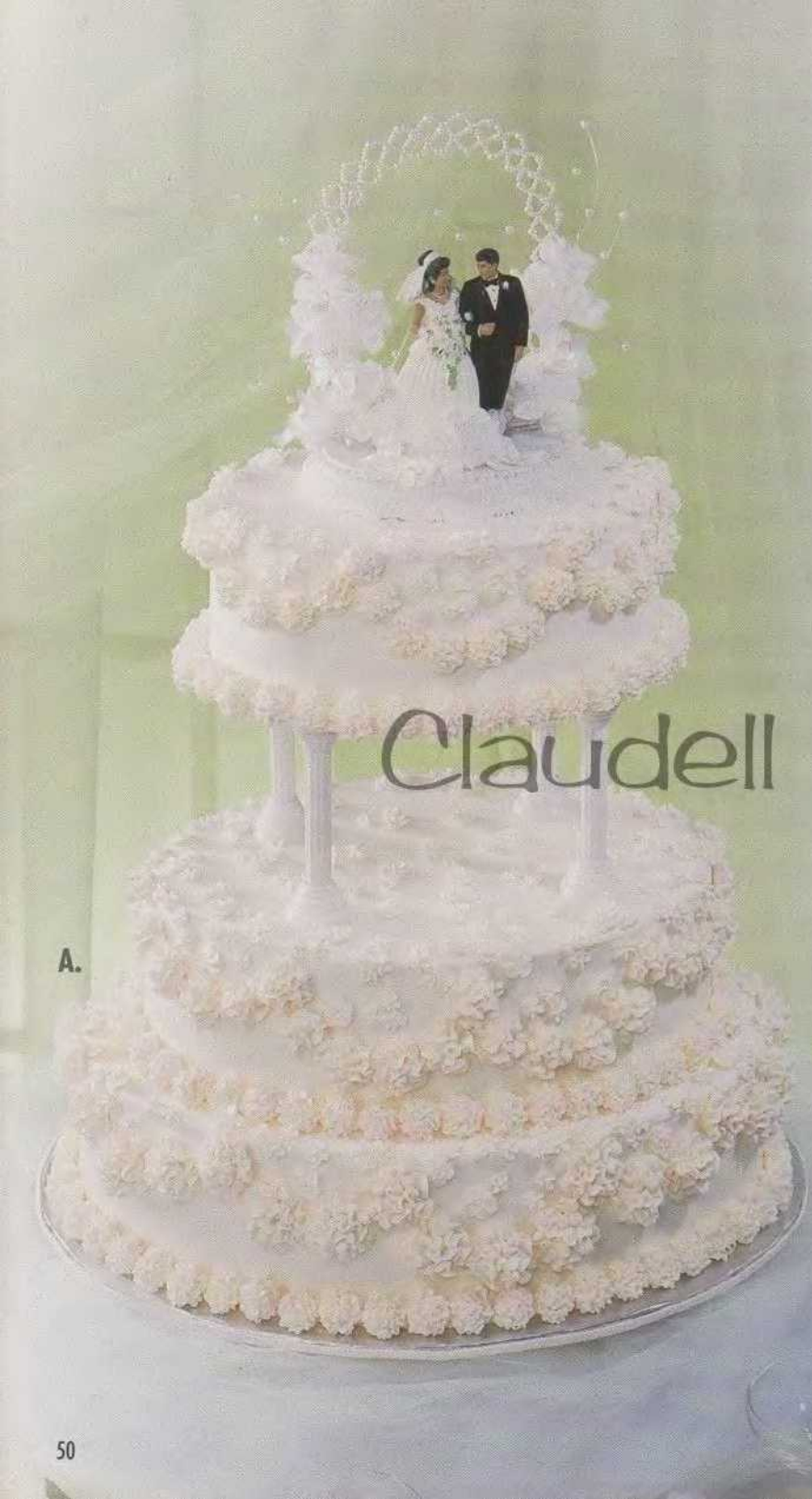
Con anterioridad, use glaseado real para hacer las siguientes flores: 10 rosas color melocotón/rosado con la boquilla 104 en el clavo de flores con bases hechas con la boquilla 12; 30 flores sueltas color violeta con la boquilla 190 con centros blancos en puntos hechos con la boquilla 2; 30 flores sueltas de combinación azul real/violeta con la boquilla 225 y centros blancos en puntos hechos con la boquilla 2. Haga flores extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Glasee lisos pasteles de 76 mm de fondo en amarillo pálido y prepárelos para la construcción apilada (p. 116). Use el patrón de patrones de parra del juego de patrones para imprimir diversos diseños en los lados de los pasteles. Recubra estos diseños con la boquilla 13. Haga los bordes superiores en volantes con la boquilla 127D en todos los pasteles. Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 21 sobre el pastel de 355 mm. Coloque las flores y añada las hojas con la boquilla 352. En la fiesta, coloque el pastel sobre su soporte y las flores en los candelabros; añada el adorno.† *69 porciones* *

* Nota: El piso superior se reserva a menudo para celebrar el primer aniversario de bodas. Por esta razón, el número de porciones no incluye el piso superior.

† Advertencia: Ponga siempre una placa separadora sobre el pastel antes de colocar cualquier figura o adorno. Esto protege tanto al pastel como a su regalo de recuerdo. Para darle mayor estabilidad, sujete su figura o su adorno a la placa con cinta adhesiva para manualidades.

Gracias a sus deliciosos regalitos, hay cierta sensación de diversión formal en esta recepción. Regale a las damas almendras Jordan tradicionales en nuestras cajas de corazón de filigrana en tul blanco y atadas con cintas White Lily Favor (p. 166). Para los hombres, se regalan nuestras cajas con diseño de esmoquin (p. 168) llenas de caramelos.



A.

A. Fiel en el amor

Moldes: *Juego de moldes ovalados (se usan los moldes de 273 x 180 mm; 330 x 250 mm y 418 x 314 mm), p. 179*

Boquillas: *1, 3, 5, 17, 101, 101s, 102, 224, p. 126-129*

Adorno: *Esencia de perla, p. 153*

Recetas: *Glaseado real, glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espigas, p. 174; merengue en polvo, p. 119; Clavo para flores No. 9, p. 124; pilares desechables de 228 mm (1 paquete); placa separadora ovalada de 292 x 215 mm, p. 175; marcador de guirnaldas, p. 124*

Con anterioridad, use glaseado real para hacer 250 flores sueltas con la boquilla 224 y los centros en puntos con la boquilla 3; 125 nomeolvides con la boquilla 102 y los centros con la boquilla 1; 170 claveles con la boquilla 101s y las bases con la boquilla 3; 65 claveles con la boquilla 101 y las bases con la boquilla 3; 60 claveles con la boquilla 102 y las bases con la boquilla 5. Haga flores adicionales para reponer las que se rompan y déjelas secar. Glasee lisos con glaseado de mantequilla los pasteles ovalados de 2 capas de los siguientes tamaños: 273 x 180 mm; 330 x 250 mm y 418 x 314 mm; prepare los pasteles para insertarlos a presión en los pilares y la construcción apilada (p. 116).

Divida la parte superior del borde de todos los pisos para hacer guirnaldas de 113 mm de ancho, usando el marcador de guirnaldas.

Piso superior: Marque guirnaldas en dos secciones de 3, con la guirnalda del medio de 50 mm de fondo, las guirnaldas del lado de 38 mm de fondo cada una. **Piso del medio:** Marque guirnaldas en dos secciones de 4, las dos guirnaldas del medio de 63 mm de fondo y dos guirnaldas en cada lado de 38 mm de fondo. **Piso inferior:** Marque guirnaldas en dos secciones de 5, la guirnalda del medio de 63 mm, dos guirnaldas en los lados adyacentes de 50 mm de fondo y dos guirnaldas en cada extremo de 25 mm de fondo.

En todos los pisos, haga los bordes inferiores en estrellas con la boquilla 17, coloque los claveles hechos con la boquilla 101s. Coloque los claveles en las marcas de las guirnaldas en la siguiente forma: Los claveles de la boquilla 101s en el piso superior, los de la boquilla 101 en el piso del medio, los de la boquilla 102 en el piso inferior. Añada al azar las nomeolvides y las flores sueltas a todos los pisos en la parte superior y en los lados sobre las guirnaldas. En la fiesta: Coloque el piso superior sobre los pilares; coloque el adorno.† *114 porciones.* *

Los lugares se montan con elegancia, cada plato está adornado con una bolsita de almendras sujetada limpiamente. Haga estos recuerdos con nuestras bolsitas Translucent Sachet/Favor Pouches y lazos White Ribbon Rose Ties (p. 166). Los lugares están marcados con nuestras tarjetas repujadas Embossed Place Cards (p. 168) y adornadas con las mismas flores sueltas usadas en el pastel de bodas.

B. Visión idílica

Moldes: *Juego de moldes de pétalo (se usan moldes de 228, 304, 381 mm), p. 179*

Boquillas: *1, 2, 16, 18, 21, 66, 102, 233, p. 126-129*

Adorno: *Reflejos, p. 155*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Juego de clavos de lirios (se usa el de 38 mm), p. 124; clavo para flores No. 7, p. 124; estambres blancos, p. 125; hojas artificiales de seda blanca, motivos florales hojaldrados (se necesitan 8), p. 169; juego de soporte de pasteles de pisos flotantes, p. 172; merengue en polvo, p. 119; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; papel encerado, cinta blanca satinada de 3 mm x 10 yardas.*

Varios días antes, use glaseado real para hacer las siguientes flores: 90 rosas silvestres con la boquilla 102 y los centros en puntos con la boquilla 233; 115 jacintos azules con la boquilla 66 y los centros en puntos con la boquilla 2; añada en el centro estambres blancos. Haga flores adicionales para reponer las que se rompan y déjelas secar. Glasee lisos los pasteles de 2 capas. Para el pastel de 228 mm: Usando la boquilla 1 haga los lados en encaje Cornelli. Sujete las rosas silvestres al borde superior del pastel; añada el borde inferior en concha con la boquilla 16. Para el pastel de 304 mm: Haga un diseño de festones en concha en la coronilla del pastel con la boquilla 16. Usando la boquilla 1 haga en encaje Cornelli la parte superior y los lados del pastel. Sujete rosas silvestres al borde superior del pastel; añada el borde inferior en conchas con la boquilla 18. Para el pastel de 381 mm: Usando la boquilla 1 haga la parte superior y los lados en encaje Cornelli. Vierta un montículo de glaseado para sujetar un ramo de aproximadamente 9 jacintos a cada pétalo de pastel. Corte tramos de cinta de 88 mm de largo y haga lazos; inserte los lazos y las hojas en los ramos. Usando la boquilla 1 haga zarcillos debajo del jacinto azul que esté en la parte más baja de cada ramo. Con la boquilla 21 haga el borde inferior en concha. Coloque el adorno † y los motivos florales hojaldrados. *100 porciones.**

Es fácil elaborar el regalo de recuerdo que sus invitados se llevarán a casa. Simplemente coloque un miniportarretratos Gardenia (p. 161) en una de nuestras bolsas iridiscentes Favor Bags (p. 167) rellenas con papel de seda. Después de la boda, envíele a cada uno de sus invitados una minifoto para el portarretratos. ¡Que maravilloso recuerdo de este día para cada invitado!

† Nota: Coloque siempre una placa separadora en el pastel antes de colocar la figurilla o adorno. Esto protege tanto al pastel como al regalo de recuerdo. Para dar mayor estabilidad, sujete su figura central a la placa con cinta adhesiva de manualidades.

* Nota: Con frecuencia el piso superior se guarda para celebrar el primer aniversario. Por esta razón el número de porciones dadas para este pastel no incluye el piso superior.

Vea como hacer la borde en concha ala manera de Wilton, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

Claudell

B.

A.

A. Perfección floral

Moldes: *Redondo de 203 x 50 mm, semirredondo de 457 x 76 mm, p. 178; juego de moldes hexagonales (se usan los moldes de 304 y 381 mm), p. 179*

Boquillas: *1, 2, 3, 5, 6, 13, p. 126-127*

Colores: *Marfil, rosa, verde musgo, p. 118*

Adorno: *Nuestro primer baile, p. 153*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Base de volutas florales blancas, p. 170; juego de cortagalletas Blossom Nesting (se usa el segundo más grande), p. 135; juego de formadores de flores de la colección floral, p. 131; mezcla de pasta de goma, p. 131; placas separadoras redondas de 228 mm (se necesitan 2), p. 175; columnas romanas de 260 mm (se necesitan 4), p. 175; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; Rolled Fondant listo para usar (12 paquetes), alisadores de fondant Easy-Glide Smoothers, p. 130; espigas blancas de plástico (2 paquetes), p. 174; estambres de perla, p. 169; juego de herramientas de confitería, p. 131; merengue en polvo, p. 119; alambre de florista calibre 22 o 24 con cubierta de paño, cinta floral, círculo de madera enchapada de 609 mm para la base del pastel, regla plástica, maizena, pincel suave de artista, cuchillo de mondar, bloque de manualidades, espuma gruesa, cuadrado de espuma*

Nota: Para lograr el tono usado para el bordado de pincel, añada color de glaseado rosa o verde al glaseado color marfil.

Por lo menos una semana antes, haga 16 paneles de fondant, uno por uno (haga piezas extra para reponer las que se rompan): Amase y estire el fondant, use el segundo cortagalletas más grande de capullo para cortar el panel. Use el cuchillo de mondar pequeño para cortar dos pétalos del capullo. Tienda el panel plano y use los cortagalletas del juego de la colección floral para imprimir 3 flores de pensamiento y 5 formas de hojas. Déjelas reposar en una superficie plana cubierta con maizena. Cuando se hayan secado, use la boquilla 2 y glaseado real diluido para trazar los contornos de las flores de pensamiento y las hojas para el bordado de pincel (p. 118, haga el bordado de pincel inmediatamente después de trazar los contornos). Trace los contornos de los bordes de los paneles usando la boquilla 13. Déjelos secar.

Haga las siguientes flores con pasta de goma: 16 capullos de flores de pensamiento blancas con centros de estambres de perla. En el cuadrado de espuma, ablande los bordes con la herramienta de bola del juego de herramientas de confitería y déjelos secar. Haga 80 capullos de manzana y déles forma sobre la espuma gruesa; añada los centros en puntos con la boquilla 2 en glaseado real. Haga 25 capullos de flores de pensamiento color rosa claro; haga 20 capullos medianos de pomarrosa en los alambres con centros hechos de estambres de perla. Asimismo, haga en los alambres 20 hojas grandes de rosa y 10 hojas pequeñas de rosa. Déjelas secar en el bloque de manualidades. Envuelva los alambres con cinta floral. Coloque el bloque de manualidades recortado para que encaje en la base de volutas florales. Arme el arreglo floral en la base (use la placa de 228 mm y las columnas romanas de 260 mm como guías para el ancho), usando sólo las flores y las hojas con alambre. Póngalo a un lado.

Prepare los pasteles de 2 capas para el rolled fondant, glaseándolos ligeramente con glaseado de mantequilla. Cúbralos con el fondant; alíselos con los alisadores Easy-Glide. Prepare los pasteles para los pilares y la construcción apilada. En los pasteles hexagonales de 304 y 381 mm, use los cortagalletas de capullos de flores de pensamiento, de manzana y hoja de rosa pequeña para imprimir los diseños en los lados del pastel. Trace los contornos con la boquilla 2 y aplique el bordado de pincel, añada los centros en puntos con la boquilla 2. Use la misma boquilla y glaseado real diluido para hacer los tallos en cuerda y con la boquilla 1 los botones de flor en cuentas. Siga el mismo procedimiento para el pastel redondo de 203 mm, usando impresiones de capullos de manzana y hojas de rosa con el bordado de pincel. Haga los bordes inferiores de todos los pasteles en cuentas con la boquilla 5. En el pastel de 457 mm, marque ligeramente el pastel a 38 mm del borde inferior. Marque 19 mm por encima de la primera línea y 19 mm por encima de la segunda línea. Con la boquilla 3 haga cuentas en las dos líneas superiores. Haga el borde inferior en cuentas con la boquilla 6. Sujete cada uno de los paneles de fondant, haciendo una línea de glaseado real con la boquilla 3 en el borde superior del panel y presionándolo contra el pastel en la marca de 38 mm. Continúe colocando los paneles, asegurándose de que los lados se toquen. Haga el borde superior de los paneles en cuentas con la boquilla 3. Sujete los capullos de pomarrosa y los capullos de flores de pensamiento a los paneles y a los lados del pastel usando la boquilla 3.

En la fiesta, arme los pasteles. Usando la boquilla 5 haga festones alrededor de la placa de 228 mm. Coloque el adorno y el arreglo floral. 194 *porciones**.

Usted no puede equivocarse al coordinar cosas como los recuerdos, la lencería y las tarjetas de los lugares con el pastel de bodas. Aquí, hemos usado las flores de pensamiento del pastel (sin alambres) para adornar la parte superior de nuestras cajas hexagonales blancas, rellenas con sus caramelos favoritos. Un toque sencillo que sus invitados siempre recordarán.

† Nota: Coloque siempre una placa separadora sobre el pastel antes de poner cualquier figura o adorno. Esto protege tanto el pastel como su recuerdo. Para darle mayor estabilidad, sujete su adorno a la placa con cinta adhesiva.

* Nota: Con frecuencia se guarda el piso superior del pastel para celebrar el primer aniversario. Por esta razón, el número indicado de porciones no incluye el piso superior.

B. Realeza de encaje

Moldes: *Redondo de 152 x 76 mm, redondos de 177, 254 y 355 x 50 mm, p. 178*

Boquillas: *2, 3, 4B, 5, 21, 127D, 129, 224, 401, 402, p. 126-129*

Adorno: *Obra maestra (blanco), p. 156*

Receta: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (piezas de encaje), p. 104; base de 4 brazos Lady Windemere-Look 4-Arm, p. 172; juego de soportes de pastel From Tall Tier; columna de 343 mm, columna de 196 mm, placa de 406 mm, cuatro placas de 304 mm, tuerca de la tapa superior, p. 172; merengue en polvo, p. 172; espigas, p. 119; juego de formadores de flores, p. 174; cartón para pasteles, p. 125; papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; papel encerado*

Haga las decoraciones una semana antes usando glaseado real: Flores sueltas: Haga 600 flores sueltas con la boquilla 224, 60 flores sueltas con la boquilla 129 y haga los centros en puntos con la boquilla 2.

Piezas de encaje: Coloque el patrón cerca del borde inferior en la parte exterior del formador de flores grande, cúbralo con papel encerado. Haga 125 piezas de encaje; trace los contornos usando la boquilla 3, seguidamente rellene en cuentas con la boquilla 5. Cintas: Cubra la parte exterior de los formadores de flores grandes con papel encerado. Haga 75 cintas en zigzag con la boquilla 402 y 48 cintas en zigzag usando la boquilla 401. Haga piezas extra de todas para reponer las que se rompan y déje las secar.

Haga cuatro pisos redondos de 1 capa de 152 mm (76 mm de alto), un piso redondo de 2 capas de 177 mm, cinco pisos redondos de 2 capas de 254 mm, un piso redondo de 2 capas de 355 mm. Glasee todos los pisos con glaseado de mantequilla. Prepare para la construcción apilada cuatro pisos de 254 mm y los cuatro pisos de 152 mm; prepare los pisos de 177, 254 y 355 mm para la construcción apilada y la columna central (p. 116). No arme los pisos del tubo central hasta el momento de la fiesta.

Decoración de los pisos: Las cintas y las piezas de encaje se añadirán a los pisos en la fiesta.

Pasteles centrales: Piso de 355 mm: Haga la parte inferior en conchas con la boquilla 4B y usando la boquilla 2 haga la coronilla del pastel en sotas.

Piso de 254 mm: Usando la boquilla 2 haga sotas en la parte superior y por los lados del pastel hacia abajo hasta la mitad; creando una enredadera dispareja. Sujete flores sueltas hechas con la boquilla 129 a lo largo del borde de sotas.

Piso de 177 mm: Coloque el piso sobre el cartón cubierto con papel aluminio. Haga el borde superior y por el lado 12 mm hacia abajo en conchas con la boquilla 4B y en sotas con la boquilla 2.

Pasteles laterales: Pisos de 254 mm: Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 21 y volantes con la boquilla 127D. Añada sotas con la boquilla 2 a la parte superior y los lados. Coloque las flores sueltas hechas con la boquilla 224 en forma de guirnalda.

Pisos de 152 mm: Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 21; añada el borde superior en cuentas usando la boquilla 5.

En la fiesta: Arme el soporte, sujete el perno de la columna inferior a la base de 4 brazos y agregue la columna de 349 mm. Coloque el piso de 355 mm, seguidamente agregue la columna de 196 mm y el piso de 254 mm. Sujete firmemente con la tuerca y coloque el piso de 177 mm. Coloque los pisos laterales en la base de 4 brazos. Sujete las cintas de glaseado real hechas con la boquilla 402 a los pisos de 355 y 177 mm con puntos de glaseado. Sujete las cintas hechas con la boquilla 401 a los pisos de 152 mm. Añada las piezas de encaje a las coronillas de los pisos y al borde inferior del piso de 355 mm. Coloque el adorno. *292 porciones**.

*Con frecuencia se guarda el piso superior o el pastel más pequeño para celebrar el primer aniversario. Por esta razón, el número indicado de porciones no incluye uno de los pisos de 152 mm.

El regalo de recuerdo ideal es aquél que los invitados curiosos pueden abrir y cerrar fácilmente; de manera que los regalos se puedan llevar a casa en perfecto estado. Nuestras cajas de regalos Treat Tab (p. 167) satisfacen todas estas necesidades y también hacen juego con el efecto de corazón de este pastel.

Claudell

B.

Inspiración de aniversario

A.

A. Años preciosos como el oro

Moldes: *Redondos de 203 x 75 mm, 304 x 75 mm, p. 178; Biseles, superior de 203 y 304 mm, e inferior de 406 x 50 mm, p. 178*

Boquillas: *1, 2, 6, 26, p. 126*

Colores: *Amarillo dorado, marfil, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; Topiario dorado, p. 157; motivos florales hojaldrados, p. 169; hojas doradas de 31 mm, p. 169; Rolled Fondant listo para usar, blanco (7 paquetes), p. 130; columnas griegas en picos de 228 mm (1 paquete), pilares arqueados de 330 mm (2 paquetes), p. 175; placas separadoras Decorator Preferred, dos de 457 mm, una de 228 mm, p. 175; fuente Kolor-Flo, p. 176; espigas, p. 174; pétalos blancos de rosa, p. 169; merengue en polvo, p. 119; flores de seda o flores frescas, tul*

Usando glaseado real, haga aproximadamente 200 flores sueltas con la boquilla 26. Haga flores extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Coloree 5 paquetes de fondant color marfil con una pequeña cantidad de amarillo dorado. Hornee el pastel redondo de 1 capa de 203 mm y el bisel de 203 mm para el piso superior; hornee el pastel redondo de 1 capa de 304 mm, el bisel superior de 304 mm y el inferior de 406 mm. Prepárelos para la construcción en pilares a presión (p. 116). Glasee ligeramente con glaseado de mantequilla y cubra los pisos en fondant.

Haga al azar conjuntos de tres volutas elongadas en C con la boquilla 1, unidos en el centro, en los pisos. Coloque la flor en el centro del diseño, sujétela con un punto de glaseado, de ser necesario. Añada puntos con la boquilla 1.

Haga aproximadamente 200 hojaldres usando un patrón rectangular de 25 mm x 101 mm y dos paquetes de fondant blanco (p. 113). Complete los hojaldres de uno en uno para impedir que el fondant se seque. Usando puntos de glaseado para sujetarlos, coloque los hojaldres bien unidos alrededor del borde inferior del piso superior; en el piso inferior, cubra el bisel inferior con hojaldres. Usando puntos de glaseado de mantequilla hechos con la boquilla 2, sujete las hojas doradas al azar a los bordes de los hojaldres. Haga puntos con la boquilla 6 alrededor de los pilares.

En la fiesta: Arme la fuente, los pilares y la placa y las flores. Coloque los pisos en los pilares. Haga las hojas doradas en adornos de hojaldre floral y colóquelas entre los pisos; esparza los pétalos de rosa alrededor del pastel. Coloque el topiario sobre la parte superior del pastel. *68 porciones.*

B. Cada año es un regalo

Molde: *Cuadrado de 254 x 50 mm, p. 178*

Boquillas: *1, 2A, p. 126*

Colores: *Verde Kelly, amarillo limón, rosa, violeta, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p .107*

También: *Libro de patrones 2001 (patrón de etiquetas de regalo), p. 104; gancho de flores, p. 173; Rolled Fondant listo para usar, blanco (necesita 5 paquetes), alisadores de fondant Easy Glide, p. 130; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de cortagalletas Nesting Heart de 6 piezas, p. 135; juego de pinceles decorativos, p. 140; alambre de florista de gran calibre, papel encerado*

Una semana antes, amase juntos dos paquetes de fondant, divídalos en 4 partes y coloréelas de verde, violeta, rosa y amarillo. Corte 16 lazos de moño que tengan 228 mm de largo x 38 mm de ancho. Aplique con el pincel una pequeña cantidad de agua en el extremo, pliegue el largo en dos para formar un lazo. Una los extremos para sujetarlos. Corte 96 puntos usando la pequeña abertura de la boquilla 2A. Sujete 6 puntos a cada lazo con agua. Ponga los lazos en los lados a secar. Corte una etiqueta de regalo usando un patrón y déjela secar.

Prepare el pastel de dos capas glaseando ligeramente con glaseado de mantequilla. Amase juntos dos paquetes de fondant; amáselos estirando hasta darles 3 mm de espesor y cubra el pastel en fondant. Alíselo con alisadores Easy-Glide Smoother. Corte cuatro cintas de 228 x 38 mm. Una de cada color y sujételas al pastel con un pincel húmedo. Corte 20 puntos usando la pequeña abertura en la boquilla 2A. Sujete 5 puntos a cada cinta con un pincel húmedo. Combine el fondant restante con un paquete de fondant. Amáselos juntos, estírelos y corte aproximadamente 50 corazones en cada tamaño usando los 2 cortadores más pequeños. Sujete los corazones pequeños encima de los corazones grandes con puntos de agua y fíjelos al azar al pastel con un pincel húmedo. Amase estirando aproximadamente 60 bolas con tamaño de canicas con el fondant y sujételas al borde inferior.

Haga 5 corazones en los alambres: Corte longitudes de alambre de 228 mm. Apile los corazones pequeños y los grandes y sujételos con agua. Sujete el alambre a la parte posterior del corazón con un pequeño trozo de fondant. Déjelo secar. Coloque el gancho para flores en el centro del pastel. Una los extremos de los alambres de corazón y colóquelos en el gancho. Coloque los lazos de moño en la parte superior del pastel sujetándolos con puntos de glaseado de mantequilla. Escriba el mensaje con la boquilla 1 en la etiqueta de regalo en glaseado de mantequilla; colóquela sobre la coronilla del pastel. *24 porciones.*

** marca del revestimiento de confitería*

B.

Claudell

C. Amor triunfante

Moldes: *Redondos de 203, 304 x 50 mm, p. 180; Mini Ball, p. 186*

Boquillas: *2, 5, p. 126*

Color: *Amarillo dorado, p. 118*

Adorno: *Pareja de marfil Any Anniversary, p. 159*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, p. 107; arcilla de caramelo, p. 114*

También: *Candy Melts®*: Blanco (2 paquetes), verde claro, p. 138; cortagalletas de perímetro circular, p. 135; juego de pinceles decorativos, p. 140; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; maizena, papel encerado, hojas de limón, azúcar glasé*

Al menos 4 días antes, haga 2 recetas de arcilla de caramelo. Después que la arcilla haya reposado durante una hora, absorba cualquier residuo grasoso con una toallita de papel. Déjela reposar a temperatura ambiente durante 3 horas y seguidamente colóquela en una bolsa plástica sellada de un día para otro. Al día siguiente, amase la arcilla hasta dejarla uniforme, entonces estírela sobre la superficie de trabajo espolvoreada con azúcar glasé. Amase la arcilla hasta dejarla muy delgada y use el cortador de perímetro para cortar 25 círculos. Presione la mitad del borde superior del círculo con un dedo para suavizar y hacer más delgado el borde. Modele dando forma de pétalos oprimiendo la parte inferior hasta crear un extremo cónico. Espolvoree el molde esférico con maizena y ponga los pétalos en el molde a secar. Para hacer el área central de la flor, una los 3 pétalos, superponiendo los extremos (la pareja queda dentro). Déles forma y permita que se sequen.

Haga 6 rosas grandes de 7 pétalos con arcilla de caramelo y 12 rosas medianas de 5 pétalos con arcilla de caramelo (p. 113). Permita que se sequen sobre el cartón cubierto con papel encerado.

Haga 9 hojas de caramelo pintando la parte posterior de hojas lavadas de limón con Candy Melts derretidos de color verde claro. Coloque las hojas en el molde esférico y congélelas durante 5 minutos hasta que estén firmes. Desprenda la hoja del caramelo. Haga hojas extra para reponer las que se rompan y póngalas a un lado.

Glasee lisos los pasteles de una capa y prepárelos para la construcción apilada (p. 116). Haga con la boquilla 2 encaje cornelli en el piso de 304 mm. Haga los bordes inferiores en cuentas con la boquilla 5 en ambos pasteles. Sujete los pétalos y las hojas a la coronilla del pastel con glaseado. Sujete las rosas a la base del pastel con glaseado. Coloque el adorno. *21 porciones.*

C.

C.

TM & © 2000 The itsy bitsy Entertainment Company. Reservados todos los derechos.

A. Un precioso paquete

Moldes: *Rectangulares de 152, 203, 254 x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *1, 2, 3, 4, 5, 16, 47, 349, p. 126, 129*

Colores: *Rojo Burdeos, azul real, amarillo limón, verde hoja, negro, p.118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (Lirio del Valle), p. 104; Vela Special Delivery, decoraciones de glaseado Special Delivery (2 paquetes), p. 188; espigas de madera, p. 174; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; base de corazón Petite Romantic, p. 170; ganchos para flores, p. 173; merengue en polvo, p. 119; nivelador de pasteles, p. 123; 18 tramos de alambre de florista de calibre 20 (seis de cada longitud: 152, 177, 189 mm)*

Arme con anterioridad la figura central. Corte 6 tramos de alambre de florista en cada una de las siguientes longitudes: 152, 177, 189 mm. Sujete con glaseado real las decoraciones de glaseado al alambre. Una todos los alambres por la parte inferior e insértelos en el gancho para flores. Póngalos a un lado.

Hornee los pasteles y recorte cada capa con el nivelador de pasteles hasta obtener una altura de 38 mm. Glasee lisos los pasteles para crear pasteles de 2 capas de 76 mm de alto y prepárelos para la construcción apilada (p. 116). Glasee la parte superior de todos los pasteles de color blanco. Glasee los lados del pastel de 152 mm de color azul, los del pastel de 203 mm de amarillo y los del pastel de 250 mm de rojo Burdeos claro. En los lados del pastel de 203 mm haga remolinos con la boquilla 2. En los lados del pastel de 203 mm haga franjas usando la boquilla 47 (con el lado aserrado hacia arriba). Haga corazones en cuentas con la boquilla 4 intercalados entre las franjas. Use el patrón y un mondadientes para trazar los lirios del valle en los lados del pastel de 250 mm. Usando la boquilla 2 haga los tallos, con la boquilla 349 las hojas y usando la boquilla 3 haga en lágrimas las flores (afíse con un dedo bañado en maizena). Usando la boquilla 5 haga las mariquitas en cuentas y con la boquilla 1 haga las manchas en puntos. Con la boquilla 16 haga los bordes inferiores hojaldrados en zigzag y los bordes superiores de todos los pasteles en concha. Inserte el gancho del bouquet en la coronilla del pastel. Coloque la figura central. *40 porciones.*

B. Dulces sueños de bebé

Molde: *Muffin estándar, p. 181*

Boquilla: *12, p. 126*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Decoraciones de glaseado Special Delivery, p. 188; papelitos para hornear estándar Special Delivery, p. 188*

Hornee y deje enfriar las magdalenas. Haga al azar las nubes en bolas con la boquilla 12. Coloque las decoraciones de glaseado. *1 porción cada uno.*

C. Dicha de moisés

Moldes: *Muffin estándar, p. 181; Petite Egg, p. 195*

Boquillas: *7, 12, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Candy Melts®*: Blanco, amarillo, p. 138; papelitos para hornear estándar Special Delivery, decoraciones de glaseado Special Delivery, p. 188; discos de caramelos agridulces; cuchillo*

** marca del revestimiento de confitería*

Para los moisés, haga en caramelo sólido la mitad de un huevo para la parte inferior y una cáscara de huevo que se cortará por la mitad para la parte superior. Para hacer la parte inferior, llene completo el molde de Petite Egg (golpee ligeramente contra una superficie plana para eliminar las burbujas de aire) y refrigere hasta que esté firme; sáquelo del molde y póngalo a un lado. Para hacer la cáscara superior, llene completo el molde de Petite Egg (golpee ligeramente contra una superficie plana para eliminar las burbujas de aire); refrigere durante 1/2 hora aproximadamente; vierta el caramelo derretido sobrante. Refrigere hasta que esté firme. Sáquelo del molde y use un cuchillo caliente para cortar la cáscara superior por la mitad. Sujete la cáscara superior a la parte inferior con caramelo derretido. Póngala a un lado. Use la boquilla 7 y glaseado de mantequilla para hacer la almohada y la manta. Use un disco de caramelo para simular la cara del bebé; haga los ojos y la boca con la boquilla 12. Póngalo a un lado.

Hornee y deje enfriar las magdalenas. Haga al azar nubes en bola con la boquilla 12. Coloque el moisés del bebé en la parte superior de la magdalena; sujete las decoraciones de glaseado con puntos de glaseado. *1 porción cada uno.*

D. La primera manta del bebé

Molde: *Special Delivery, p. 188*

Colores: *Rosa, amarillo limón, azul real, p. 118*

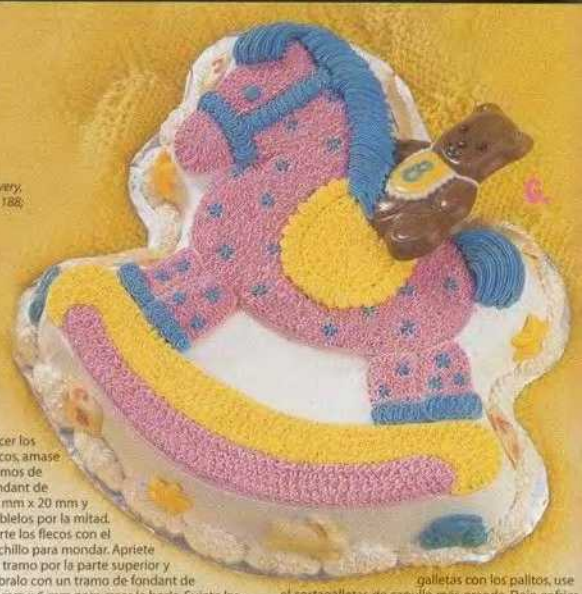
Caramelo: *Candy Melts®* blanca (2 paquetes), p. 138; juego de moldes de caramelo, p. 140;*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Juego de cortagalletas Special Delivery, p. 188; Rolled Fondant listo para usar (2 paquetes), p. 130; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de pinceles decorativos, p. 140; triángulos de pergamino de 304 mm, p. 125; cuchillo para mondar*

Con anterioridad, use el molde del pastel como patrón para hacer la placa de caramelo del bebé (p. 114). Para obtener el color carne, mezcle el color naranja y un poquito de color de caramelo rojo con el caramelo blanco derretido. Para obtener el color negro del adorno, mezcle los colores de caramelo rojo y azul. Haga las pupilas con caramelo negro derretido en una manga de pergamino cortada. Refrigere hasta que esté firme. Haga el blanco de los ojos. Refrigere hasta que esté firme. Use el color de caramelo carne en una manga de pergamino cortada para hacer el cuerpo. Refrigere hasta que esté firme. Saque del molde; haga las pestañas y las cejas.

Glasee liso el pastel y prepárelo para aplicar el rolled fondant. Déle cuerpo a la parte superior para crear una superficie uniforme; glasee los lados en ángulo hacia fuera. Amase el fondant y cubra el pastel, haciendo pliegues a los lados. Coloree bolas de fondant de 76 mm de diámetro en cada uno de los colores. Amase, estire y use los cortagalletas para cortar la estrella, la luna y los corazones. Sujételos al pastel con un pincel humedecido en agua. Corte del fondant rosado tiras de 10 mm de ancho y sujételas con agua como ribetes de la manta. Para hacer los flecos, amase tramos de fondant de 76 mm x 20 mm y dóblelos por la mitad. Corte los flecos con el cuchillo para mondar. Apriete un tramo por la parte superior y cúbralo con un tramo de fondant de 25 mm x 6 mm para crear la borla. Sujete las borlas al borde inferior del pastel con un pincel humedecido en agua. Coloque la placa. Presione un tramo de fondant en el área del pañal en el molde; colóquelo en la placa. *12 porciones.*



E. El centro de la atención

Galleta: *Juego de cortagalletas Special Delivery, p. 188; juego de cortagalletas de alfabeto, p. 135; palitos de galleta de 203 mm, p. 136*

Boquillas: *1, 3, p. 126;*

Colores: *Rosa, verde hoja, azul real, amarillo limón, p. 118*

Recetas: *Masa de estirar para galletas, p. 136; glaseado de flujo de colores, p. 113*

También: *Caja de pastel Special Delivery, Juego de estrellas para fiestas, p. 188; mezcla de flujo de colores, p. 119; Candy Melts®* blanco, p. 138; mangas decorativas desechables, p. 125; cinta rizada blanca, bloque de manualidades de 101 x 101 mm*

Recorte y hornee las letras y las formas de galleta. Use glaseado de flujo de colores sin diluir y la boquilla 3 para trazar los contornos de las galletas. Cuando estén secas, cúbralas con glaseado de flujo de colores diluido (p. 113). Déjelas secar. Use glaseado de flujo de colores sin diluir y la boquilla 1 para hacer motivos bordados a las letras de galleta y los rasgos faciales del oso en la galleta. Deje secar. Sujete los palitos a la parte posterior de las galletas con caramelo derretido. Coloque el bloque de manualidades en la caja; inserte las galletas y coloque al azar los rizos de cinta.

F. Galletas de cachorros lindos

Galleta: *Juego de cortagalletas Blossom Nesting, p. 135; cortagalletas Special Delivery, p. 188; molde rectangular para galletas, parrilla de enfriamiento, palitos de dulces de 203 mm, p. 136*

Boquillas: *2, 5, 1L, p. 126*

Colores: *Azul real, violeta, p. 118*

Receta: *Glaseado real, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Rolled Fondant listo para usar, p. 138; merengue en polvo, p. 119; cinta violeta satinada de 3 mm de ancho (se necesitan 279 mm para cada galleta), papel encerado*

Amase y estire el fondant hasta darle 3 mm de espesor. Corte un oso para cada galleta. Use glaseado real y la boquilla 2 para trazar los contornos del oso. Haga los rasgos faciales y las patas en puntos usando la boquilla 1L. Póngalos a un lado. Corte, hornee y deje enfriar las galletas con los palitos, use el cortagalletas de capullo más grande. Deje enfriar. Coloque las galletas en la parrilla de enfriamiento que está sobre el molde rectangular para galletas cubierto con papel encerado. Cubra las galletas con glaseado real diluido. Deje reposar. Use glaseado real y la boquilla 5 para trazar los contornos de la galleta. Sujete el oso de fondant con puntos de glaseado. Usando la boquilla 2 haga las patas en puntos alrededor del borde exterior de la galleta. Sujete la cinta al palito. *1 porción cada uno.*

G. ¡Este bebé se balancea!

Moldes: *Caballo de balancín, p. 184; Osito de peluche Singles!™, p. 180*

Boquillas: *1, 4, 16, 18, p. 126-127*

Colores: *Rosa, azul real, amarillo limón, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®*: Blanco (2 paquetes), cocoa clara (1 paquete), p. 138; juego de moldes de fondant con motivos para bebé, p. 130; juego de colores de caramelo, p. 140; palitos de chupetes de 101 mm, p. 140*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; mangas de pergamino, p. 125*

Moldee los motivos de caramelo con anterioridad, usando el molde de motivos para bebé y caramelo blanco derretido (coloree el caramelo derretido con caramelo de color amarillo, rosado y azul). Haga aproximadamente 5 de cada uno de los siguientes objetos: estrellas, conejitos, escarpines y bloques. Refrigérelos hasta que estén firmes; sáquelos del molde. Usando una manga de pergamino cortada y caramelo derretido haga las letras en los bloques, los ojos y las orejas del conejito. Póngalos a un lado.

Moldee la placa del oso con caramelo (p. 114). Combine 3/4 de taza de Candy Melts cocoa clara con 3/4 de taza de caramelo blanco para obtener el tono deseado. Refrigere hasta que esté firme; sáquelo del molde. Haga los rasgos faciales y el babero usando una manga de pergamino encajada en la boquilla 1 y caramelo derretido. Refrigere hasta que esté firme. Sujete los palitos de chupete a la parte posterior con caramelo derretido.

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Trace los contornos del caballo y la silla de montar con la boquilla 4. Haga el ojo con la misma boquilla. Cubra en estrellas con la boquilla 16. Inserte la placa del osito de peluche de caramelo. Usando la boquilla 16 haga las patas y las bridas en zigzag. Añada corridas la crin y la cola con la boquilla16. Haga el borde inferior hojaldrado en zigzag con la boquilla 18. Sujete las piezas de los motivos de caramelo con puntos de glaseado. *12 porciones.*

¡Regalitos divertidos y rápidos! Llene las bolsas Special Delivery Decorate-A-Memory Favor Bags con caramelos o con un popurrí y papel de seda (se vende en p.189).

¡Locos por el bebé!

A. ¡Él no gatea, él arrastra!

Molde: *Motocicleta, p. 187*

Boquillas: *1, 2, 3, 5, 6, 7, 12, 104, p. 126-129*

Colores: *Negro, azul cielo, violeta, cobre (tono claro de piel); castaño, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; palitos de chupete de 203 mm, p. 140; Libro de patrones 2001 (Bebé, osito de peluche, gallardete), p. 104; cartulina blanca, marcador negro, cola; mondadientes, maicena*

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Glasee lisos el interior de las ruedas y el fondo del motor. Usando la boquilla 5 añada los centros de los tapacubos. Usando la misma boquilla 5 trace los contornos y rellene los faros delanteros, los parachoques, el tanque del aceite, la transmisión, los rayos de las ruedas, los cilindros y la cubierta del cilindro. Con la boquilla 12 haga los manubrios y el adorno del tubo de escape cromado. Trace los contornos y rellene los guardafangos y el tanque de gasolina con la boquilla 5. Haga el asiento y los mangos de los manubrios con la boquilla 7. Haga las ruedas y el adorno del manubrio con la boquilla 12.

Copie el patrón del bebé y el osito de peluche sobre el pastel con el mondadientes. Recorte de la cartulina el círculo de la cabeza y cúbralo con papel aluminio. Sujete un palito de chupete a la parte posterior de la cabeza con glaseado e insértelo en el pastel. Trace los contornos de la cabeza y rellene con la boquilla 12 (alise con un dedo bañado en maizena). Usando la boquilla 12 haga el brazo izquierdo, el cuerpo, la pierna, el brazo derecho y la mano que sujeta el manubrio.

Usando la boquilla 6 haga el área del pañal (alise con un dedo bañado en maizena). Con la boquilla 2 haga los ojos y la boca en cuerda y la nariz en puntos usando la boquilla 3. Haga los volantes de la gorra con la boquilla 104.

Use el patrón y la cartulina para hacer el gallardete. Escriba con el marcador el mensaje del gallardete y péguelo en el palito de chupete; insértelo en el pastel. Usando la boquilla 12 haga el cuerpo y la cabeza del osito de peluche; con la boquilla 6 añada las orejas y las patas. Usando la boquilla 1 y glaseado claro recubra el oso con pelaje corrido. Haga los rasgos faciales del oso en punto y cuerda usando la boquilla 1. Con la boquilla 12 añada el borde inferior hojaldrado en zigzag. *12 porciones.*

B. El nuevo chico de la manzana

Molde: *Rectangular, 152 m x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *3, 16, 18, p. 126-127*

Colores: *Amarillo limón, rosa, azul real, verde Kelly, p. 118*

Figuras: *Juego de caballito balancín, p. 191; juego de conejitos, p. 197; juego de zapatitos de bebé, p. 191*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Juego de cortagalletas de alfabeto, p. 135; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espigas de madera, p. 174*

Glasee lisos cuatro pasteles de 2 capas. Imprima el cortagalletas de alfabeto en la cara frontal de cada bloque; delinee con la boquilla 3 y rellene en estrellas con la boquilla 16. Haga la parte superior, los lados y los bordes inferiores en estrellas usando la boquilla 18. Para colocar los pasteles, añada las espigas de madera a dos pasteles y coloque uno en la parte superior. Coloque las figuras centrales. *32 porciones.*

C. Megaleche

Moldes: *Fancy Heart Singles™, p. 180; redondos de 152 x 50 mm, 203 x 50 mm, p. 180*

Colores: *Azul cielo, amarillo limón, rosa, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Rolled Fondant listo para usar (3 paquetes), p. 130; alisadores de fondant Easy-Glide, p. 130; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espigas de madera, p. 174; juego de pinceles decorativos, p. 140; regla plástica*

Hornee y deje enfriar tres pasteles de 203 mm de una capa (50 mm de alto), un pastel de 152 mm de una capa (córtelo para que quede de 38 mm de alto), un pastel de campana (córtele el badajo). Corte por la mitad verticalmente los pasteles de 152 y 203 mm. Glasee el área del cartón para pasteles donde se colocarán los pasteles. Glasee juntas las seis mitades del pastel de 203 mm y colóquelas sobre el borde cortado en el cartón glaseado. Inserte 2 espigas de madera en los pasteles para darles estabilidad. Selle los pasteles con una capa delgada de glaseado de mantequilla. Cubra con dos paquetes de fondant; alise con los alisadores Easy-Glide. Para hacer el cuello de la tapa de la botella, apile las mitades del pastel de 152 mm; colóquelos por el borde cortado sobre el cartón para pasteles. Glaséelos y cúbralos con un tercio de un paquete de fondant, coloreado de azul cielo. Marque líneas en la tapa con la regla plástica con 20 mm de separación. Para hacer el chupón, glasee ligeramente el pastel de campana y cúbralo con fondant; colóquelo en el cartón para pasteles. Para hacer el mensaje, enrolle una cuerda de fondant rosado de 10 mm de diámetro. Corte y forme letras de fondant, apliqueles agua ligeramente con un pincel y sujételas al pastel. *22 porciones.*

D. ¡Bebamos a su salud!

Molde: *Huggable Teddy Bear, p. 190*

Boquillas: *1, 1A, 3, 4, 10, 16, 18, 127D, p. 126-129*

Colores: *Cobre (tono claro de piel), rosa, castaño, azul cielo, amarillo limón, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Biberones grandes, p. 191; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; triángulos de pergamino, p. 125, maicena*

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Vierta más glaseado en el área entre las orejas, redondéelo para darle una forma similar a una gorra. Trace los contornos del cuerpo, la cabeza, las orejas, la boca, las manos, las piernas y los pies con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maizena). Recubra la boca con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maizena). Usando la boquilla 16 rellene en estrellas y añada los ojos en cuerda con la boquilla 3. Recubra la nariz y las orejas en estrellas usando la boquilla 16. Cubra el pañal en estrellas con la boquilla 18. Añada los volantes de la gorra usando la boquilla 127D; haga el borde de la gorra en cuentas con la boquilla 3. Coloque el biberón y trace los contornos de los dedos usando la boquilla 3; cubra los dedos en estrellas con la boquilla 16, recubra para darles dimensión. Recubra los dedos de los pies con la boquilla 1A (aplane y alise con un dedo bañado en maizena). Añada el borde inferior en bolas de color blanco con la boquilla 10 y en bolas de color rosado y azul con la boquilla 4; usando la boquilla 1 escriba la palabra "bebé". Añada el rizo a la gorra con la boquilla 3. *12 porciones.*

E. Chupetes tranquilizantes

Galleta: *Cortagalletas metálico de niña de jengibre, p. 134*

Boquillas: *1, 5, 103, p. 126-127*

Colores: *Cobre (tono claro de piel), rosa, castaño, p. 118*

Recetas: *Glaseado real, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Palitos de galleta de 152 mm, p.136; decoraciones de glaseado de bebé, p. 190; merengue en polvo, p. 119, maicena*

Coloree la masa para galletas con color cobre; corte, hornee y deje enfriar las galletas. Haga el pañal con la boquilla 5 (alise con un dedo bañado en maizena). Añada los rasgos faciales en puntos y cuerda con la boquilla 1. Usando la boquilla 103 añada los volantes de las gorras. Sujete las decoraciones de glaseado con puntos de glaseado. Cuando todo esté seco, sujete los palitos a la parte posterior con glaseado real. *1 porción cada uno.*

A.

soporte de piso alto (1 de cada una), p. 172; cartón para pasteles de 254 mm, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; cartón para pasteles Show 'n Serve de 355 x 508 mm, p. 177; palitos de chupete de 101 mm, p. 140; espigas de plástico y de madera, p. 140; merengue en polvo, p. 119; barquillo de azúcar, bola grande de goma, pistola para encolar en caliente, cartón corrugado cuadrado de triple espesor de 355 mm, marcador grueso de barril, papel aluminio

¡Cumpleaños tan grandes!

Con anterioridad, haga la tapa de la caja de sorpresas. Corte un cuadrado de 254 mm del cartón para pasteles Show 'N Serve de 355 x 508 mm. Glasee liso el lado laminado del cartón con glaseado real. Usando la boquilla 21 haga estrellas alrededor del borde y el área interior de la tapa. Póngalos a un lado.

También con anterioridad, use la masa de estirar para galletas y los cortagalletas de letras para recortar las letras del nombre. Use el cortagalletas manual para recortar dos manos; voltee una mano antes de hornearlas para tener una mano derecha y una izquierda. Para doblar la mano izquierda antes de hornear, doble un tramo de papel aluminio de 304 x 101 mm a lo largo por la mitad y enróllelo alrededor del marcador grueso de barril; deslice suavemente el papel del marcador para que conserve la forma del tubo. Coloque el papel aluminio en la mano izquierda y enrolle los dedos alrededor del papel. Hornee y deje enfriar todas las galletas. Sujete los palitos de chupete de 101mm a la parte posterior de las letras con glaseado real; déjelas secar. Cubra las letras con la boquilla 12 y glaseado real, las manos con la boquilla 16 y glaseado real (cubra ambos lados). Coloque la vela en la mano izquierda y recubra en estrellas usando la boquilla 16. Póngala a un lado. Pegue las piernas a la parte inferior de la placa de 355 mm con la pistola encoladora. Para hacer los brazos, corte dos espigas de plástico de 165 mm de largo. Corte uno de los extremos de cada espiga para encajarlos pegados al tallo central en la cara inferior de la placa de 203 mm. Sujételas con la pistola encoladora en caliente. Haga agujeros en el centro de los minipapelitos para hornear lo suficientemente grandes para encajar las espigas e insértelos en los brazos como se muestra. Sujete las manos a los extremos de las espigas con glaseado real. Deje secar al menos durante 24 horas.

Para el sombrero, corte 25 mm de la abertura del barquillo de azúcar. Use la boquilla 16 y glaseado real para cubrirlo con estrellas. Añada los flecos en la parte superior en estrellas corridas con la boquilla 16. Póngalo a un lado. Para construir el soporte, añada la columna de 190 mm y el perno de la columna inferior a la placa de 355 mm. Corte el centro del círculo del pastel de 254 mm para que entre la columna y colóquelo en la placa de 355 mm sobre la columna (esto mantendrá el pastel nivelado). Cubra con papel aluminio de doble espesor el cartón cuadrado de 355 mm; haga un orificio en el centro para que entre la columna. Arme, glasee y coloque el pastel de 3 capas de 254 mm sobre el cartón cuadrado de 355 mm. Imprima el cortagalletas de estrella en el lado del pastel; rellene con estrellas usando la boquilla 18. Haga la coronilla, el borde lateral e inferior del pastel en estrellas con la boquilla 21. Haga al azar estrellas en los lados del pastel con la boquilla 16, luego, colóquelo en el soporte del pastel y agregue la columna de 165 mm. Haga un orificio en los papelitos para hornear estándar e insértelos en la columna del centro.

Coloque la placa de 203 mm con los brazos sobre un tazón estabilizado con un paño. Usando la boquilla 127D haga volantes en el borde de la placa y un segundo volante a 25 mm del borde. Con la boquilla 16 haga en estrellas la parte inferior del pastel de media bola y voltéelo sobre el centro de la placa; añada glaseado al centro del pastel de bola; coloque la otra mitad de la bola en la parte superior de la primera mitad. Glasee lisa el área de la boca y trace los contornos con la boquilla 4. Cubra la cabeza en estrellas con la boquilla 16 y haga el blanco de los ojos con la boquilla 12 y las pupilas con la boquilla 4. Añada cabello corrido con la boquilla 21.

Haga un orificio en la parte posterior de la bola de goma e inserte un palito de chupete. Coloque una bola de goma como nariz. Inserte un palito de chupete en la cabeza para sostener el sombrero. Coloque el sombrero y añada líneas de zigzag alrededor de la parte inferior. Inserte las galletas del nombre en el pastel. Inserte dos espigas blancas de plástico cortadas al tamaño de la altura del pastel, a 25 mm del borde posterior del pastel en cada esquina para sostener la tapa de la caja. Pegue con cola caliente 2 espigas de madera de 304 mm en la parte posterior de la tapa de la caja (deje pegados 152 mm de la espiga al cartón y 152 mm que sobresalgan para insertarlas en el pastel) manteniéndolas en posición con las espigas de plástico en el pastel. Cubra la parte posterior de la tapa con papel aluminio, asegurándose de cubrir las espigas. Antes de servir, coloque la tapa en su posición, apoyada contra el borde de la placa. *72 porciones.*

Vea más ideas usando la molde de pelotas deportivas, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

Vea como añada estrellas ala manera de Wilton, en la Internet.
www.
wiltonyearbook
.com
B.
C.
E.
D.
Claudell
BABY
BABY BABY BABY BABY BABY BABY

Día de Bautizo

A. Una luz desde el cielo

Moldes: *Redondos de 177 x 76 mm, 304 x 76 mm, p. 180*

Boquillas: *2D, 5, 12, 33, p. 126-128*

Colores: *Amarillo limón, azul real, blanco-blanco, p. 118*

Figuras: *Cruz de inspiración, p. 150; juego de ángeles durmientes (se usa un 1 ángel), p. 191*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (Luna), p. 104; juego de separadores de querubines de cosecha, p. 174; juego de cortadores Star Nesting, p. 135; núcleo de calentamiento Decorator Preferred, p. 178; Mezcla de pasta de goma, p. 131; palitos de chupetes de 101 mm, p. 140; Cake Sparkles™ amarillas, p. 121; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; hilo de nailon, hojas y flores de seda, tiza azul no tóxica, pincel de artes plásticas, colador de té, cuchillo de manualidades, rodillo, maicena, cinto*

Haga la luna y las estrellas en pasta de goma con anterioridad. Prepare la mezcla de pasta de goma. Coloree 1/3 de la receta de color amarillo; reserve el resto. Amase estirando la pasta de goma amarilla hasta darle 3 mm de espesor; usando el patrón y el cuchillo para manualidades, corte la luna. Usando el cortagalletas de estrella más pequeño, corte 20 estrellas. Déjelas secar. Aplique el pincel con agua y espolvoree grageas Cake Sparkles finamente trituradas. Sujete el palito de chupete a la parte posterior de la luna con glaseado y póngala a un lado.

Añada color de glaseado blanco-blanco a la pasta de goma restante y amásela. Estire con el rodillo varios tamaños de bolas de pasta de goma para formar las nubes. Junte las bolas, uniendo bien las costuras para darles un aspecto uniforme. Colóquelas sobre una superficie espolvoreada con maizena para secarlas. Muela la tiza usando el colador de té y aplíquela a las nubes. Use el glaseado para sujetar el hilo a la parte posterior de la luna y las cuatro estrellas. Sujete una estrella al hilo en la luna.

Glasee lisos los pasteles de una capa y prepárelos para la construcción apilada (vea p. 116). Haga los bordes inferiores de nubes de hojaldre y zigzag con la boquilla 12, marque los bordes con líneas en zigzag hechas con la boquilla 5. Haga al azar con la boquilla 2D y la boquilla 33 estrellas en los lados de los pasteles. Coloque las estrellas de pasta de goma alrededor de la parte inferior del pastel de 304 mm. Sujete las estrellas en el hilo a la parte inferior de la placa superior con cinta. Coloque las nubes de pasta de goma y al bebé durmiente en el piso superior; inserte la luna. Coloque la cruz, las flores de seda y las hojas. *30 porciones.*

A.

Claudell

B.

B. Ángeles que velan por ti

Molde: *Rectangular, 279 x 381 mm, p. 180*

Boquillas: *1, 3, 102, 103, 352, p. 126-129*

Colores: *Marfil, rosado, verde musgo, castaño, melocotón cremoso, p. 118*

También: *Libro de patrones 2001 (Ángeles, caja de flores, cortinas, bebé en la cuna, marco de ventana), p. 111; cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 104; palitos de chupetes de 298 mm, p. 177; triángulos de pergamino, p. 140; mezcla de flujo de colores, merengue en polvo, p. 125; juego de formadores de flores, p. 119; Clavo para flores No. 9, p. 125; papel encerado, terrones de azúcar*

Una semana antes, haga las flores usando glaseado real. Rosas silvestres rosadas: 24 con la boquilla 103 y 24 con la boquilla 102 con centros en puntos hechos con la boquilla 1. Rosas silvestres blancas: 50 rosas con la boquilla 103 y 65 rosas con la boquilla 102 con centros en puntos hechos con la boquilla 1. Colóquelas en los formadores de flores y déjelas secar. Haga piezas con flujo de colores usando los patrones y el glaseado para flujo de colores (p. 111). Trace la forma usando la boquilla 3, déjelas secar y aplique el flujo. Déjelo secar.

Haga volutas en el marco de la ventana con la boquilla 3 y los rasgos faciales en los ángeles y el bebé con la boquilla 1 usando glaseado de flujo de colores sin diluir. Haga figuras extra de todas las piezas para reponer las que se rompan y déjelas secar. Usando glaseado real, sujete los palitos de chupete a la parte posterior de los ángeles, las cortinas y el marco de la ventana; coloque los palitos para hacer las líneas de cuadrícula de la ventana en la parte posterior del marco de la ventana (p. 113). Usando glaseado real, sujete las flores a la caja de la ventana, añada parras con la boquilla 3 y hojas con la boquilla 352. Déjelas secar.

Glasee liso la coronilla y los lados del pastel de una capa con glaseado de mantequilla. Coloque las piezas del flujo de colores * en el siguiente orden y sujételas con puntos de glaseado real, de ser necesario: Primero, coloque la cuna sobre la coronilla del pastel. Añada las cortinas, aproximadamente 12 mm desde el borde del pastel. Coloque el marco de la ventana sobre las cortinas, vuelva a colocar el bebé en la cuna, de ser necesario para centrarlo. Usando glaseado real, haga parras y flores en cuentas con la boquilla 1 en el marco de la ventana. Coloque los ángeles y la caja de las flores.

Coloque las flores en el borde inferior del pastel, sujételas con puntos de glaseado de mantequilla. Añada las hojas con la boquilla 352 usando glaseado de mantequilla. *22 porciones.*

* El glaseado de mantequilla descompone el flujo de colores. Coloque las piezas de flujo de colores en un trozo de envoltura plástica cortado a la medida, sobre los terrones de azúcar o minimalvaviscos.

Comunión y confirmación

C. Ella, en su glorioso día

Moldes: *Non-Stick Springform de 101 x 44 mm, p. 182; redondos de 177 x 50 mm, 254 x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *1, 2, 3, 5, 101, 102, 352, p. 126-129*

Colores: *Rosado, amarillo limón, verde hoja, p. 118*

Receta: *Glaseado real, glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Marco de corazón de filigrana de 101 mm, p. 170; niña en comunión, p. 150; base de corazón Petite Romantic, p. 170; Servidor con ruedas Lazy Daisy, p. 123; espigas de madera, p. 174; Clavo para flores No. 9, p. 124; juego de formadores de flores, p. 125; merengue en polvo, p. 119; cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; cinta satinada blanca de 22 mm, pistola para encolar con cola caliente*

Con anterioridad, use glaseado real y el clavo para flores y haga lo siguiente: 90 margaritas blancas con la boquilla 102 con centros amarillos en puntos hechos con la boquilla 2; 140 flores blancas de manzana con la boquilla 101 con centros rosados en puntos hechos con la boquilla 1. Permita que todas las flores se sequen en los formadores de flores. Use también glaseado real para hacer 200 corazones blancos con la boquilla 3.

Glasee lisos los pasteles redondos de dos capas de 75 mm de altura y prepárelos para la construcción apilada (vea p. 116).

Para hacer los lazos: Haga seis lazos, usando para cada uno trozos de 500 mm de cinta; haga un lazo usando un trozo de 304 mm de cinta. Póngalos a un lado.

Haga los bordes inferiores en cuentas con la boquilla 5 en glaseado de mantequilla en todos los pasteles; coloque las flores de manzana y las margaritas en el borde superior y los lados. Coloque al azar los corazones de glaseado real hechos con la boquilla 3 en los pasteles. Añada hojas hechas con la boquilla 352. Sujete los lazos grandes al piso inferior con puntos de glaseado.

Sujete con cola el corazón de filigrana y la niña en comunión a la base. Sujete el lazo al corazón con cola caliente y la flor de manzana al centro del lazo con glaseado real. Coloque el corazón de filigrana. *28 porciones.*

D. Bendiciones recibidas

Molde: *Cross, p. 195*

Boquillas: *3, 6, 14, p. 126-127*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Glaseado decorativo de chocolate listo para usar (1 envase), p. 119; Rolled Fondant listo para usar de chocolate (2 paquetes); alisadores de fondant Easy Glide, p. 130; Candy Melts® cocoa clara (1 paquete), p. 138; Figura central de niño en comunión, p. 150; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de pinceles decorativos, p. 140; cortagalletas de perímetro circular, p. 135; juego de prensa de patrones favoritos de decorador, p. 120; hojas lavadas de limón*

Con anterioridad, haga aproximadamente 90 hojas de chocolate: "Pinte" la cara inferior de las hojas de limón con caramelo derretido, haciendo que las hojas tengan 38 mm de largo. Refrigérelas hasta que estén firmes; desprenda cuidadosamente las hojas del chocolate. Póngalas a un lado.

Prepare el pastel para aplicar el rolled fondant glaseando ligeramente con glaseado de mantequilla. Cubra el pastel con fondant, alíselo con alisadores Easy-Glide Smoother. Amase con el rodillo fondant adicional dándole 3 mm de espesor. Use el cortagalletas de perímetro circular para cortar el círculo; colóquelo sobre el centro superior de la Cruz. Use la parra del juego de prensa de patrones para imprimir el diseño en la coronilla del pastel. Trace el patrón con la boquilla 14 y sujete las hojas. Haga el borde inferior en cuentas con la boquilla 6 y sujete al azar las hojas. Haga los racimos de uvas con la boquilla 6 y los tallos con la boquilla 3. Sujete la figura central con puntos de caramelo derretido. 12 porciones.

Wilton

C.

D.

* marca del revestimiento de confitería

Notas de amor

A.

A. Amor a su alma

Molde: *Molde de Corazón Bordado, p. 192; Juego minimoldes independientes, p. 183*

Boquillas: *3, 6, 12, 13, 67, 101, p. 126-129*

Colores: *Verde Kelly, rosa, violeta, castaño, negro, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla y glaseado real, p. 107*

También: *Clavo para flores No. 9, p. 124; Rolled Fondant listo para usar (1 paquete), p. 130; marco de corazón de filigrana 101 x 101 mm, p. 170; círculos de pastel de 203 x 406 mm, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; merengue en polvo, p. 119; tijeras, maicena*

Con anterioridad, usando glaseado real y el clavo para flores, haga 30 rosas de color rosa y 25 rosas de color violeta con la boquilla 101 y haga las bases con la boquilla 6. Haga flores extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Usando el pequeño corazón en el centro del molde Embossed Heart como patrón, trace el corazón en un círculo de 203 mm, recórtelo y cúbralo con rolled fondant. Coloque el pastel del oso sobre el cartón.

En el pastel del oso, en glaseado de mantequilla, haga los ojos, la nariz y la boca en cuerda y puntos con la boquilla 3. Cubra el oso con estrellas hechas con la boquilla 13. Corte la porción de la base del marco del corazón; usando glaseado real, señale el borde interior con cuentas hechas con la boquilla 3. Coloque el corazón en las garras del oso. Recubra las garras y los brazos, en forma corrida con la boquilla 12. Cubra los brazos otra vez con estrellas hechas con la boquilla 13. Haga los pies en bola con la boquilla 12 y cúbralos con estrellas usando la boquilla 13. Trace y haga las membranas de los pies con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maizena).

Coloree el fondant restante de color rosa. Prepare el pastel y glaséelo ligeramente con glaseado de mantequilla y cúbralo con fondant. Sujete el oso en el corazón cubierto de fondant a la coronilla del pastel con glaseado. Trabaje con movimientos en concha usando la boquilla 67 en el borde del corazón de fondant y en el centro de cada sección de pastel, terminando en la base. Coloque las rosas y añada las hojas con la boquilla 67. *13 porciones.*

Claudell

B. Señales de afecto

Moldes: *Corazón 152 x 50 mm, p. 192; Molde estándar para muffin, p. 181*

Boquillas: *1, 4, 124, 2110 (1M), p. 126-129*

Color: *Rosa, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

Figura central: *Abrazos de oso (Bear Hugs), p. 151*

También: *Papelitos para hornear estándar Heart to Heart, p. 143; decoraciones de glaseado con mensaje de San Valentín (2 paquetes), p. 193; Cake Sparkles™ rojas, p. 121; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177*

Hornee y deje enfriar un pastel de corazón de una capa. Glasee liso y cubra la parte superior y los lados con la boquilla 1 y en encaje cornelli; añada el borde inferior en cuentas con la boquilla 4. Hornee 25 magdalenas. Cubra 10 magdalenas con un remolino hecho con la boquilla 2110. Coloque las decoraciones de glaseado. Glasee lisas 15 magdalenas con glaseado de color rosa; espolvoree con grageas Cake Sparkles y haga el doble volante con la boquilla 124 alrededor de tres cuartas partes de cada magdalena. Coloque las magdalenas alrededor del pastel de corazón y ponga el oso en su sitio. *El pastel da 4 porciones; cada magdalena da 1 porción.*

B.

Vea como hacer una rosa a la manera de Wilton, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

C. Camafeo cautivador

Molde: *Molde de corazón en hojaldre, p. 192*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (camafeo de corazón), p. 104; Rolled Fondant listo para usar (2 paquetes), p. 130; juego de moldes de fondant con motivos románticos, p. 130; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de pinceles decorativos, p. 140; cuchillo para manualidades*

Prepare el pastel para aplicar el rolled fondant (vea p. 130) y cúbralo con fondant. Amase fondant adicional y, usando el patrón, recorte el corazón. Marque ligeramente las líneas con 12 mm de separación con el cuchillo. Coloque el corazón de fondant en el centro del pastel. Use los moldes para hacer adornos de ángeles, corazones y diamantes con el fondant. Coloque los adornos de ángeles y diamantes alrededor del corazón central; sujételos aplicando un pincel húmedo. Organice el adorno y los diamantes alrededor del borde inferior del pastel; añada los corazones por encima del adorno inferior. *12 porciones.*

D. Con la intención de encantar

Galleta: *Juego de cortagalletas From cortadores que encajan uno en otro, p. 194*

Boquillas: *2, 104, 225, p. 126-129*

Color: *Rojo-rojo, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®*: cocoa clara, blanco, p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140; molde de chupetas Hearts 'n More, p. 194; palitos de chupetes de 203 mm, p. 140*

Receta: *Glaseado real, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Bolsas de dulces Heart To Heart, p. 194; mangas decorativas desechables, p. 125; juego de pinceles decorativos, p. 140; merengue en polvo, p. 119*

** Marca del revestimiento de confitería*

Con anterioridad, usando glaseado real, haga 27 flores sueltas con la boquilla 225 con centros en puntos hechos con la boquilla 2 para cada galleta. Permita que se sequen.

Amase la masa y corte la galleta con el cortador de mayor tamaño. Recorte la parte media de la galleta con el segundo cortador más grande. Hornee y deje enfriar. Haga el volante con la boquilla 104 alrededor del corazón y coloque las flores sueltas con puntos de glaseado.

Moldee los caramelos Cupido en los palitos usando el método de "pintura". Refrigérelos hasta que estén firmes. Sujete el palito de chupete en la parte posterior de la galleta con glaseado real o caramelo derretido. *1 porción cada uno.*

E. Se habla bien de ti

Caramelo: *Molde de chupetes 3-D Corazón, p. 194; Candy Melts® fresa, rojo, blanco, rojo, cocoa clara (1 paquete de cada uno); p. 138*

También: *Triángulos de pergamino, p. 125; palitos de chupetes de 152 mm, p. 140; guirnalda de San Valentín, fichas de papel (cortadas para usarlas como etiquetas de regalo a 25 x 63 mm), perforadora de un solo agujero, marcador rojo de punta fina*

Coloque el caramelo derretido en la manga cortada de pergamino y haga los rasgos faciales y las áreas de letrero de los moldes; refrigérelo hasta que esté firme. Una a presión las mitades del molde; rellene con caramelo derretido y coloque el palito de chupete. Póngalo en el congelador hasta que esté firme. Sáquelo del molde. Perfore un orificio en la etiqueta, escriba el mensaje y ate la etiqueta al palito de chupete con la guirnalda. *1 porción cada uno.*

A. Ángel pícaro

Molde: *Cupid, p. 192*

Boquillas: *4, 16, 67, 124, p. 126-129*

Colores: *Rosa, amarillo limón, cobre (tono claro de piel), p. 118*

Caramelo: *Candy Melts® de cocoa claru* (1 paquete), p. 138; molde de caramelo de trufa, p. 139; Centro cremoso de frambuesa, p. 139*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *mangas decorativas desechables, p. 125; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; papel encerado*

* marca del revestimiento de confitería

Con anterioridad, prepare aproximadamente 24 trufas. Llenie los moldes hasta la mitad con caramelo derretido; refrigérelos hasta que estén firmes; sáquelos del molde y póngalos a un lado. Para hacer los ojos, use caramelo derretido en la manga cortada de pergamino y haga círculos de 9 mm en el papel encerado; Déjelo reposar.

Glasee lisa el área superior del corazón. Trace los rasgos faciales y las manos con la boquilla 4; cubra las manos y la cara con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga plumas de hojas corridas con la boquilla 67 en las alas. Haga el cabello rizado en rosetas con la boquilla 16. Usando la boquilla 124 haga volantes alrededor del corazón. Coloque los ojos y las trufas de caramelo en el pastel. Vierta una pequeña cantidad de caramelo derretido sobre los ojos para hacer las pupilas, los dedos y la boca. *12 porciones.*

B. Eres mi rayito de sol

Galleta: *Juego de cortadores perimetrales de corazon, p. 194; Juego de cortogalletas , p. 136*

Boquillas: *1, 3, 4, 6, 7, 16, p. 126-127*

Colores: *Amarillo limón, azul real, rosa, violeta, negro, p. 118*

Receta: *Glaseado real, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Merengue en polvo, p. 119; palitos de fiesta de 298 mm, p. 140; círculo para pastel de 152 mm, p. 177; parrilla de enfriamiento, p. 136; círculo de bloque de manualidades de 152 x 50 mm; una cinta de 50 x 508 mm o dos cintas de 25 x 508 mm, cinta rizada, tijeras y pistola encoladora*

Amase la pasta de galletas y use los cortagalletas de corazón para cortar 8 galletas del tamaño más pequeño, 4 galletas con el segundo tamaño más pequeño, una galleta cada una en el tercer tamaño más pequeño y en los tamaños más grandes. Hornee y deje enfriar.

Para el Sol, (la tercera galleta más pequeña) y el cielo (la galleta más grande), diluya el glaseado con jarabe de maíz, coloque las galletas en la parrilla de enfriamiento sobre la bandeja atrapagotas y vierta las galletas.

Permita que se sequen antes de decorarlas. Para el Sol, haga los rayos en estrellas corridas con la boquilla 16; haga los lentes de Sol del corazón en cuentas y la boca en cuerda con la boquilla 3.

Para el cielo, haga líneas de movimiento con la boquilla 1 y escriba el mensaje con la misma boquilla. Permita que se sequen.

Para las siete galletas en forma de flor (las más pequeñas), haga los pétalos en cuentas con la boquilla 6 y los centros de corazón en cuentas con la boquilla 4. Para las cuatro galletas en forma de nube (la segunda más pequeña), diluya el glaseado con un poco de jarabe de maíz y haga esponjosas las nubes de corazón con la boquilla 7. Para la galleta de la abeja (la más pequeña) glaséela lisa. Haga el cuerpo en cuentas con la boquilla 6, la cabeza en puntos con la boquilla 4, las antenas corridas con la boquilla 1, y las franjas y la cola con la boquilla 3. Sujete las galletas a los palitos usando glaseado real y la boquilla 6; recorte los palitos dándoles la longitud deseada.

Envuelva el círculo de bloque de manualidades con cinta y péguelo en su sitio con pistola encoladora. Inserte las galletas en los palitos formando un círculo. Corte y doble varios tramos de cinta y colóqueios en círculo pegándolos con la cola.

C. Alegre Pooh

Galleta: *Cortagalletas Corazon cobre, p. 194*

Boquillas: *1, 13, p. 126-127*

Colores: *Azul real, p. 118*

Caramelo: *Molde de chupete Pooh, p. 222; juego de colores de caramelo, p. 140; Candy Melts®: blanco, cocoa oscura, p. 138*

Receta: *Glaseado real, p. 107; Glaseado vertido de galletas, masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Decoraciones de glaseado Doily Hearts, p. 193; merengue en polvo, p. 119; regaliz negro en cuerda*

Moldee el caramelo de Pooh: combine el color naranja y el amarillo con el caramelo blanco y una pequeña cantidad de caramelo cocoa oscura para darle color a Pooh. Coloree el caramelo blanco de color rojo para la chaqueta. Hornee y deje enfriar las galletas. Coloque la galleta en la parrilla sobre el molde y cúbrala con glaseado derretido. Déjelo reposar. Usando glaseado real, haga el hojaldre en zigzag con la boquilla 13 alrededor de los bordes. Sujete a Pooh. Corte el regaliz y sujételo a Pooh usando una pequeña cantidad de caramelo derretido. Con glaseado real haga con la boquilla 1 el cuello del globo en el corazón y sujételo al otro extremo del regaliz.

® Disney. Basada en las obras "Winnie The Pooh." Copyright A. A. Milne y E. H. Shepard.

D. Romance tormentoso de Taz

Galleta: *Cortadores de perimetro corazon, p. 194*

Boquillas: *2, 5, p. 126*

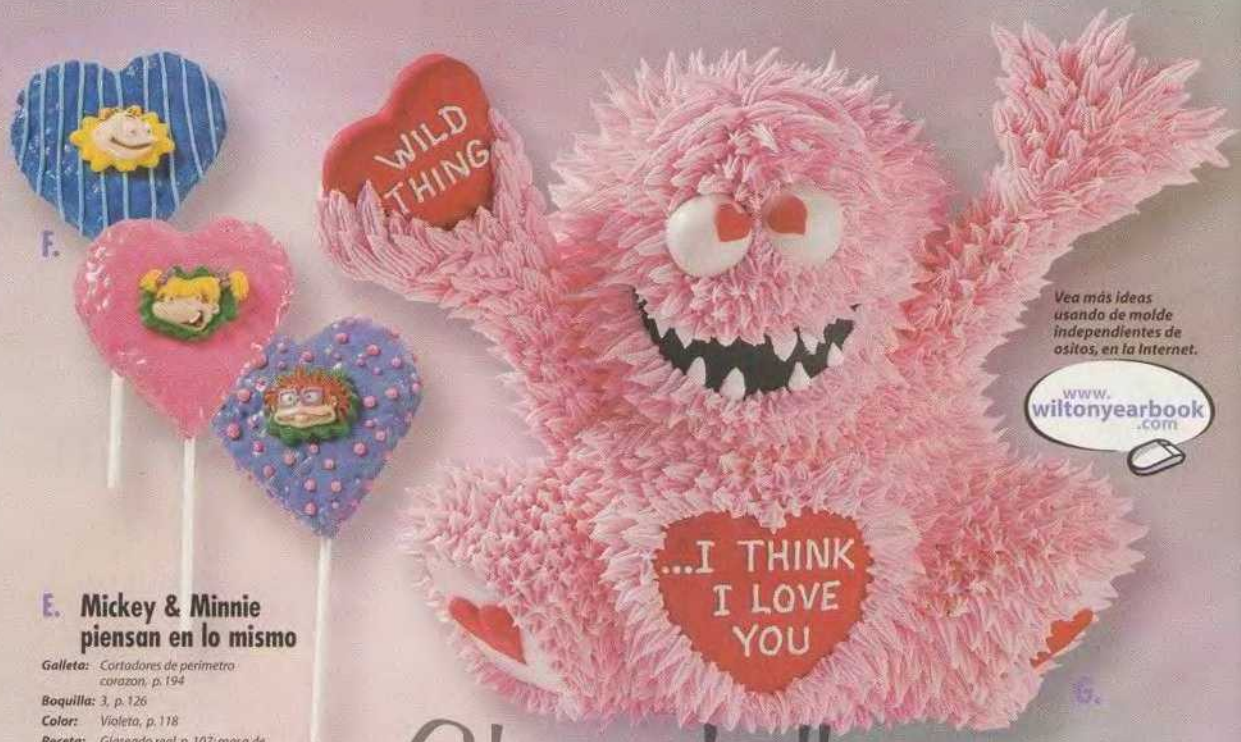
Colores: *Rosa, violeta, p. 118*

Receta: *Glaseado real, p. 107; Glaseado vertido de galletas, masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Decoraciones de glaseado de Taz, p. 219; merengue en polvo, p. 119*

Coloree la masa, hornee y deje enfriar las galletas. Sujete la decoración de glaseado de Taz con un punto de glaseado. Haga el tornado en zigzag con la boquilla 5. Añada corazones en cuentas con la boquilla 2.

LOONEY TUNES, sus personajes, nombres y todas las creaciones afines son marcas registradas de Warner Bros ©2000



F.

G.

Vea más ideas usando de molde independientes de ositos, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

Claudell

E. Mickey & Minnie piensan en lo mismo

Galleta: *Cortadores de perímetro corazón, p. 194*

Boquilla: *3, p. 126*

Color: *Violeta, p. 118*

Receta: *Glaseado real, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Decoraciones de glaseado Minnie Mouse, Mickey Mouse, p. 220; merengue en polvo, p. 119; corazones de caramelo*

Coloree la masa, hornee y deje secar las galletas. Sujete las decoraciones de glaseado de Minnie y Mickey con puntos de glaseado. Haga puntos y la nube de mensaje con la boquilla 3; coloque el corazón de caramelo.

©Disney

F. Un romance Rugrats

Molde: *Rectangular de 228 x 330 mm, p. 180*

Galleta: *Cortagalletas Heart Comfort Grip™, p. 133; palitos de galleta, p. 136*

Colores: *Rosa, violeta, azul real, p. 118*

Caramelo: *Molde de chupete Rugrats™, Candy Melts®: blanco (2 paquetes), mezcla de colores pasteles, cocoa clara (1 paquete cada uno), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140*

Receta: *Dulce favorito de arroz tostado*

También: *Mangas decorativas desechables*

Coloree porciones de caramelo blanco con color violeta, rosa y azul. Moldee una variedad de caramelos usando el molde Rugrats y los Candy Melts derretidos. Prepare una receta de arroz tostado y presiónelo en el fondo del cortagalletas de 228 x 330 mm. Coloque los corazones en la parrilla sobre el molde y cúbralos con caramelo derretido. Déjelos reposar, seguidamente haga los puntos y las líneas usando una manga desechable cortada; déjelos reposar nuevamente. Coloque el caramelo en el centro del corazón y sujételo con puntos de caramelo derretido. Sujete el palito a la parte posterior del corazón con caramelo derretido. Déjelo reposar.

©2000 Viacom International Inc. Reservados todos los derechos. Nickelodeon, Rugrats y todos los títulos, logotipos y personajes afines son marcas registradas de Viacom International, Inc. Creados por Klasky Csupo, Inc.

G. ¡Pones mi corazón a cantar!

Molde: *Juego de moldes independientes de ositos, p. 183*

Boquillas: *2, 4, 6, 17, p. 126-127*

Colores: *Rosa, negro, rojo Navidad, p. 118*

Galleta: *Juego de cortagalletas Heart Nesting Perimeter, p. 194;*

Recetas: *Masa de estirar para galletas, p. 136; glaseado de mantequilla y de galleta vertida, p. 107*

También: *Espigas plásticas, p. 174; palitos de chupetes de 152 mm, p. 140; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espátula cónica de 202 mm, p. 123; parrilla de enfriamiento, p. 136; 2 gomas grandes blancas de goma*

Hornee el pastel usando una receta firme como la del bizcocho sencillo. Corte y hornee una galleta en forma de corazón de 63 mm y otra de 47 mm en los palitos de chupete. Coloque una galleta de 63 mm en la parrilla de enfriamiento sobre la bandeja atrapagotas y cúbrala con glaseado derretido. Permita que se sequen. Recorte las manos y los brazos. Glasee lisa el área de la boca y el estómago y la parte inferior de los pies con la espátula. Grabe el cortagalletas de corazón de 82 mm en el estómago. Corte 2 espigas de 177 mm de largo; insértelas en el pastel para hacer los brazos. Cubra el pastel con piel en estrellas corridas hechas con la boquilla 17. Haga los dientes con la boquilla 4. Coloque los ojos con bola de goma y haga las pupilas del corazón en cuentas con la boquilla 4. Haga los corazones en cuentas en los pies con la boquilla 6.

Vierta el glaseado sobre las espigas con la boquilla 17 y coloque las galletas sobre los palitos en los brazos. Haga estrellas corridas con la boquilla 17 para las manos, recubriendo la galleta más pequeña por completo. Escriba los mensajes con la boquilla 2. *12 porciones.*

H. Feliz Kolacky

Galleta: *Rectangular de aluminio para galletas, p. 136; juego de cortagalletas de 7 piezas de corazones, p. 194*

Receta: *Kolackies, p. 114*

También: *Rellenos de fruta de cereza, fresa y frambuesa, decoraciones Nonpareils Sprinkles blancas, p. 121; mangas decorativas desechables, p. 125*

Prepare la receta kolacky, amase la masa estirándola y corte las formas de corazón. Coloque el relleno en la manga desechable; corte la punta de la manga y vierta el relleno sobre los corazones. Espolvoree con Nonpareils Sprinkles y hornee siguiendo las instrucciones de la receta.

H.

A. Huevos para morirse a color

Molde: *Redondo de 203 mm, p. 180*

Caramelo: *Kit de conejitos de chocolate 3-D, molde de chupetes Galore de huevos, p. 197; Candy Melts®*: Blanca (2 paquetes), mezcla de colores pasteles (1 paquete), amarillo (1 paquete), p. 138*

Color: *Verde Kelly, p. 118*

También: *Juego de pinceles decorativos, p. 140; mangas decorativas desechables, p. 125; malvaviscos grandes, regaliz negro en cuerda, coco desmenuzado, bolsa plástica con cremallera*

Usando Candy Melts derretidos, moldee una placa de caramelo usando un molde redondo del 203 mm (p. 114). Moldee el conejito 3-D y una variedad de huevos usando el método de "pintura" (p. 114). Refrigérelos hasta que estén firmes. Sujete uniendo las mitades de los huevos usando caramelo derretido. Corte un trozo de regaliz y bañe un extremo en caramelo derretido para hacer el pincel; cuando el caramelo esté firme, coloque la mano del conejito, sujetándola con puntos de caramelo. Cubra la parte superior de los malvaviscos con caramelo derretido, permitiendo que el caramelo gotee por los lados para simular la pintura. Corte el regaliz en trozos de 69 mm y sujételo a la parte superior de los malvaviscos para crear los mangos; añada puntos de caramelo derretido para sujetarlos. Coloque el coco desmenuzado en una bolsa plástica con unas pocas gotas de color de glaseado verde Kelly; amase hasta obtener un color combinado uniformemente.

Para armar: Sujete el conejito, los huevos y las latas de pintura en la placa de caramelo con puntos de caramelo derretido. Cuando estén firmes, cubra la parte superior de la placa de caramelo con coco.

** marca del revestimiento de confitería*

B. La ropita mejorcita del conejito

Molde: *Cottontail Bunny, p. 195*

Boquillas: *3, 4, 5, 14, 16, 68, 131, 233, p. 126-127*

Colores: *Verde hoja, amarillo limón, rosa, violeta, negro, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de clavos de lirios, p. 124; estambres amarillos, p. 125; merengue en polvo, p. 119; envolturas de aluminio, p. 139, maizena*

Al menos dos días antes, use glaseado real para hacer lo siguiente: 16 flores sueltas con la boquilla 131 con centros en puntos hechos con la boquilla 3 (haga 5 de color amarillo, 7 de color rosa y 4 de color violeta); haga 11 lirios con la boquilla 68 sobre el clavo de lirios de 41 mm con centros en estrellas hechas con la boquilla 14 (p.111). Sujete los estambres a los lirios y permita que se sequen.

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Trace el conejito, los rasgos faciales, las orejas y el lazo con la boquilla 3. Haga el ojo, oreja y nariz con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra el conejito con piel corrida hecha con la boquilla 233. Cubra el lazo con estrellas hechas con la boquilla 16. Añada el borde inferior en hierba corrida con la boquilla 233. Coloque las flores. Añada hojas hechas con la boquilla 68. *12 porciones.*

C. Una estación para renacer

Molde: *Long Loaf, p. 181*

Boquillas: *28, 3, 47, 233, p. 126-129*

Colores: *Verde hoja, amarillo limón, rosado, violeta, p. 118*

Galleta: *Juego de cortagalletas Happy Shapes, p. 196*

Recetas: *Masa de estirar para galletas, p. 136; glaseado de mantequilla, p. 107; glaseado de flujo de colores, p. 113*

También: *Libro de patrones 2001 (Poste de cerca y hojas), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; palitos de chupetes de 203 mm, p. 140; mezcla de flujo de colores, p. 119; migas de galleta de chocolate, cinta floral verde.*

Corte 2 galletas de mariposas, 6 de huevos y 6 de tulipanes (recorte el tallo de los tulipanes antes de hornear). Corte 20 galletas de postes de cerca y 6 galletas de hojas usando los patrones. (Haga galletas extra de cada figura para reponer las que se rompan). Hornee y deje enfriar las galletas. Use la boquilla 3 y flujo de colores sin diluir (p. 113) para trazar las galletas; recubra con flujo de colores diluido. Cuando estén secas, use flujo de colores sin diluir y la boquilla 3 para añadir remolinos a las galletas de huevos, hojas y mariposas. Envuelva los palitos de chupete con cinta floral y sujételos a los tulipanes y mariposas con flujo de colores sin diluir. Sujete las hojas a los palitos de tulipanes con flujo de colores.

Hornee un pastel de 101 mm de alto en el molde de barra larga. Glasee con glaseado de mantequilla y colóquelo sobre el cartón cubierto con papel aluminio. Haga las bandas horizontales con la boquilla 28 en los lados del pastel; añada las bandas inferiores y superiores con la boquilla 47 (con el lado liso hacia arriba). Cubra la coronilla del pastel con migas de galletas. Inserte las galletas de tulipanes y mariposas. Sujete las piezas de la cerca a los lados del pastel. Haga la hierba corrida con a boquilla 233. Sujete las galletas de huevos con glaseado. *18 porciones.*

Claudell

D. Flores de cesta

Molde: *Rectangular de galletas, p. 136*

Galleta: *Cortagalletas metálico circular, p. 134*

Boquillas: *2, 349, p. 126-127*

Colores: *Rosa, violeta, verde hoja, amarillo limón, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, p. 107 arcilla de caramelo, p. 114*

Caramelo: *Candy Melts®*: Blanco (2 paquetes), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140; juego de chupetes de Easter Treats, p. 197*

También: *Rolled Fondant listo para usar, blanco (1 paquete), p. 130; juego de moldes de fondant de maceta, p. 131; juego de elaboración de flores de la colección floral, p. 131 material blanco para tarjeta 63 x 38 mm; jarabe de maíz*

Haga la base de la cesta: Coloree los Candy Melts derretidos con color verde de caramelo. Coloque el cortagalletas circular en el molde rectangular y llénelo con caramelo derretido. Refrigérelo hasta que esté firme. Sáquelo del molde y póngalo a un lado. Moldee los conejitos de caramelo usando el método de "pintura" (p. 114). Para los detalles rosados, coloree el caramelo blanco con una pequeña cantidad de color caramelo rojo. Refrigérelos hasta que estén firmes. Sáquelos del molde y póngalos a un lado.

Usando los cortagalletas del juego de formadores de flores y el rolled fondant, haga 20 flores de manzana y 20 flores no-me-olvides de color violeta/rosa/amarillo. Añada centros en puntos con la boquilla 2 en glaseado de mantequilla. Póngalas a un lado.

Moldee la cesta de arcilla de caramelo y el asa usando los moldes del juego de macetas. Sujete la cesta a la base con caramelo derretido. Coloque las flores con glaseado y haga hojas con la boquilla 349. Sujete el conejito con glaseado. Escriba el mensaje en la tarjeta y átelo a la cesta con cinta. *1 porción cada uno*

E. Huevo florido

Molde: *Decorated Egg, p. 195*

Boquillas: *2, 3, 349, 352, p. 126-127*

Colores: *Rosa, verde hoja, violeta, amarillo limón, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Rolled Fondant listo para usar (necesita 2 paquetes), p. 130; alisadores de fondant Easy Glide, p. 130; juego de elaboración de flores de colección floral, p. 131; juego de herramientas de confitería, p. 131; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177*

Prepare el pastel para el rolled fondant glaseando ligeramente con glaseado de mantequilla (p. 130). Cúbralo con un paquete de fondant. Con el segundo paquete de fondant, coloree una bola de 50 mm de color rosa y otra de color amarillo. Coloree una bola de 75 mm de color violeta. Use el cortagalletas de flores no-me-olvides para hacer 45 flores amarillas y 50 flores violeta. Use el cortagalletas de flores de pensamiento para hacer 12 flores violeta y el cortagalletas de flores de manzana para hacer 6 flores violeta y 60 flores de color rosa.

Arme 6 "Flores de Fantasía" de mayor tamaño para el centro del pastel, usando 2 flores de pensamiento color violeta y 1 flor de manzana color violeta para cada uno: Coloque flores individuales en la espuma gruesa y usando la herramienta de hueso de perro del juego de confitería, ahueque y suavice los bordes. Arme las flores con puntos de glaseado hechos con la boquilla 2.

Usando glaseado de mantequilla, añada centros en puntos con la boquilla 2 a las flores pequeñas y el centro en puntos con la boquilla 3 a la rosa y las flores de fantasía. Sujete todas las flores al pastel con la boquilla 2. Haga las hojas con la boquilla 349 y la boquilla 352. *12 porciones.*

Claudell

A.

A. ¡Buen día de liebres!

Molde: *Molde antiadherente de un conejito gracioso, p. 195*

Boquillas: *1, 4, 13, 233, p. 126-127*

Colores: *Rosa, violeta, negro*, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; decoraciones de glaseado Petite Eggs (2 paquetes), p. 197; Libro de patrones 2001 (Cara de conejito), p. 104; Piping Gel transparente, p. 119; juego de pinceles decorativos, p. 140; rodillo de pergamino, p. 181; papel encerado, goma revestida de caramelo*

Glasee liso el pastel. Copie el patrón al pastel. Haga una copia inversa del patrón, seguidamente coloque el pergamino sobre la copia. Usando la manga decorativa desechable rellena con Piping Gel, trace sobre el patrón con la boquilla 1. Dèle vuelta al pergamino y coloque el patrón sobre la coronilla del pastel. Usando el pincel, trace suavemente sobre las líneas de gel. Levante el papel al terminar; el patrón quedará copiado.

Haga el interior de las orejas y la boca; alíse con un dedo bañado en maizena. Coloque los dientes de goma. Trace los rasgos faciales usando la boquilla 4. Haga los ojos en cuerda y la nariz en puntos con la boquilla 4. Añada la piel corrida con la boquilla 13. Haga el borde inferior en hierba corrida con la boquilla 233. Sujete las decoraciones de glaseado con puntos de glaseado. *12 porciones.*

* Para cantidades más pequeñas de color, puede usar el glaseado decorativo Wilton en tubo y el juego de anillos acopladores, p. 120.

B. ¡Gozo de conejitos!

Moldes: *Redonda de 254 x 50 mm, p. 183; molde Viennese Swirl Singles™, p. 198*

Boquillas: *9, 17, 233, 352, p. 126-127*

Colores: *Verde hoja, castaño, p. 118*

Caramelo: *Kit de palitos de chupetes Easter Treats, p. 197; juego de moldes de caramelo de huevos de Pascua, p. 197; molde de caramelo de conejitos multiplicados, p. 197; Candy Melts®*: Blanco (2 paquetes), azul, mezcla de colores pasteles, amarillo, cocoa clara (1 paquete de cada uno), p. 138, 197*

Receta: *Glaseado real, glaseado de mantequilla, p. 107*

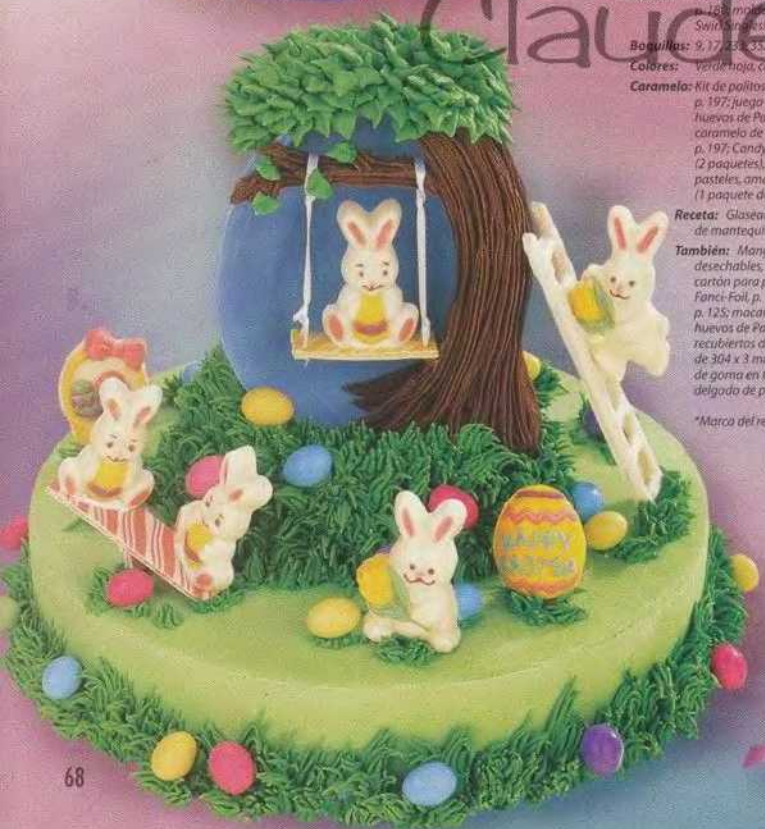
También: *Mangas decorativas desechables, p. 125; espigas, p. 174; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; merengue en polvo, p. 125; macarrones largos sin cocinar, huevos de Pascua de chocolate recubiertos de caramelo; cinta blanca de 304 x 3 mm de ancho, 5 palitos de goma en tiras, bastoncito delgado de pretzel*

**Marca del revestimiento de confitería*

Para hacer la escalera, corte los macarrones largos sin cocinar en 2 tramos de 127 mm y 7 tramos de 25 mm. Recubra las piezas con caramelo derretido blanco, colóquelas sobre papel encerado y refrigérelas hasta que estén firmes. Cuando estén bien firmes, arme los lados y los peldaños de la escalera con caramelo derretido. Colóquela sobre papel encerado y refrigérela hasta que esté firme. Póngala a un lado.

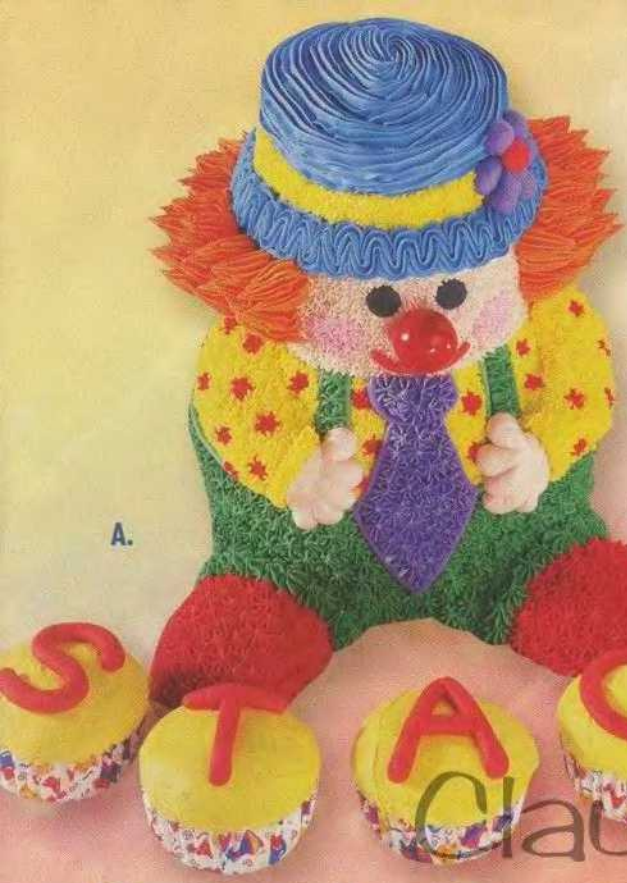
Usando el método de "pintura" (p. 114) y caramelo derretido, moldee 7 conejitos usando el molde de conejitos multiplicados. Refrigérelos hasta que estén firmes y póngalos a un lado. Usando caramelo derretido y las instrucciones del kit, moldee una cáscara de huevo en azul usando la mitad posterior del molde de huevo. Para hacer la base bajo el huevo, use el molde Viennese Swirl Singles!™ y rellénelo hasta la coronilla con caramelo derretido color cocoa clara. Refrigérelo hasta que esté completamente firme, sáquelo del molde. Póngalo a un lado.

Coloque el caramelo del molde Viennese en el pastel redondo de 254 mm. Sujete el pretzel en la coronilla interior del huevo con puntos de caramelo derretido. Déjelo reposar. Coloque el huevo de caramelo en la base. Use glaseado real para hacer lo siguiente: Aumente el tamaño en el área alrededor del huevo con glaseado verde. Haga tiras de color castaño con la boquilla 17 para simular un tronco de árbol, comenzando en la parte superior del huevo hasta el fondo de la base. Cubra el pretzel con tiras para crear una rama; añada ramitas con tiras corridas. Usando glaseado verde, haga líneas en zigzag sobre la coronilla del huevo con la boquilla 9, seguidamente cúbralos con hojas hechas con la boquilla 352; añada hojas con la boquilla 352 en la rama. Cubra la base con hierba corrida hecha con la boquilla 233, coloque al azar los huevos de Pascua de chocolate recubierto con caramelo sobre la hierba. Déjelos secar. Haga las bases del balancín y del columpio. Para cada una, ponga en emparedado dos bastoncitos de goma usando glaseado real; coloque un conejito en el columpio y dos conejitos en el balancín, sujetándolos con puntos de glaseado. Póngalos a un lado para que se sequen. Usando glaseado de mantequilla, glasee liso el pastel de 1 capa; coloque las espigas en el área donde se pondrá el huevo. Haga el borde inferior en hierba corrida con la boquilla 233, coloque los huevos de chocolate revestidos de caramelo. Complete el columpio: Haga un agujero en cada extremo de la goma usando el mondadientes, pase la cinta a través del agujero y ate un nudo para sujetarlo, ate los otros extremos de la cinta a la rama del árbol. Coloque el huevo/árbol en la coronilla del pastel. Complete el balancín: Pliegue el trozo de goma e insértelo en el pastel. Coloque otro trozo de goma con conejitos, sujetándolo con glaseado real. Sujete los conejitos restantes y la escalera con glaseado; haga al azar la hierba corrida con la boquilla 233 alrededor del caramelo. *12 porciones.*



C.

Claudia



A. ¡Payaso en escena!

Moldes: *Juego de moldes independientes del muñeco de nieve, p. 206; Minihuevos, p. 195; Muffin estándar, p. 181*

Boquillas: *4, 11, 16, 21, p. 126-127*

Colores: *Cobre (tono claro de piel), naranja, rojo-rojo, azul real, rosa, amarillo limón, verde Kelly, violeta, negro, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Papelitos para hornear Party Time estándar, p. 143; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; bola de goma roja de 19 mm de diámetro*

Pegue dos cartones para pasteles y corte la forma de la base del molde de muñeco de nieve, usando los minihuevos como zapatos. Envuelva con papel aluminio.

Hornee y deje enfriar las magdalenas. Glasee lisas y haga letras con la boquilla 11.

Hornee y deje enfriar al muñeco de nieve y dos pasteles de minihuevo. Glasee juntos los dos lados del pastel de muñeco de nieve. Coloque los pasteles de minihuevo como los pies, sujetándolos al cartón para pasteles con glaseado. Usando la boquilla 4 haga los ojos en puntos (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra la cara en estrellas con la boquilla 16. Añada el cabello corrido usando la boquilla 21. Haga la banda del sombrero en estrellas de color amarillo con la boquilla 16. Añada la parte inferior del ala del sombrero en zigzag y la parte superior con movimientos de remolino usando la boquilla 21. Haga en el sombrero la flor en cuentas y el centro en puntos usando la boquilla 11. Haga la boca en cuerda con la boquilla 4 y coloque la bola de goma como nariz. Trace los contornos de los tirantes y la corbata con la boquilla 4. Cubra en estrellas la corbata, los pantalones, los tirantes y los zapatos usando la boquilla 16. Recubra las manos con la boquilla 11. Cubra la camisa al azar en estrellas de color amarillo y rojo hechas con la boquilla 16. *19 porciones.*

Claudell

¡Cumpleaños de primera clase!

B.

B. ¡Animando la fiesta!

Molde: *Molde de payaso malabarista, p. 184*

Boquillas: *3, 8, 12, 16, 18, 21, 127, p. 126-129*

Colores: *Amarillo limón, naranja, verde Kelly, azul real, rojo-rojo*, violeta, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; bola de goma grande, chocolates cubiertos de caramelo*

* Para cantidades más pequeñas de color, usted puede usar el glaseado decorativo en tubo de Wilton y un juego de anillos acopladores, p. 120.

Glasee lisas las áreas de los lados, la cara y el fondo del pastel. Haga los zapatos con la boquilla 12 (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra el traje en estrellas con la boquilla 21. Añada el cabello corrido con la boquilla 18. Haga la mano usando la boquilla 8. Haga el área alrededor de la boca con la boquilla 12; haga la boca en cuerda con la boquilla 3, los ojos en puntos con la boquilla 8 (alise con un dedo bañado en maizena). Añada las líneas alrededor de los ojos con la boquilla 3. Coloque la bola de goma como nariz. Cubra el sombrero en estrellas usando la boquilla 16; haga el borde inferior en cuentas con la boquilla 3. Haga el área alrededor de los puños en zigzag con la boquilla 21. Añada volantes alrededor del cuello, de las botas de los pantalones y del sombrero con la boquilla 127. Haga el borde de los volantes del cuello y de las botas de los pantalones en cuerdas con la boquilla 3. Añada corridas las borlas de los zapatos, la camisa y el sombrero usando la boquilla 16. Con la boquilla 18, añada el borde inferior en rosetas y coloque puntos a los chocolates cubiertos de caramelo. Escriba el mensaje usando la boquilla 3. *12 porciones.*

¡Divertido día de Pascua!

C. Conejito merece un aplauso

Galleta: *Molde de galleta de conejito, p. 196; parrilla de enfriamiento, p. 136; cortagalletas de perímetro circular, p. 135; palitos de galleta de 203 mm, p. 196*

Caramelo: *Candy Melts®*: Blanco, cocoa claro, rosado, p. 138*

Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Mangas decorativas desechables, p. 125; tiras de cinta satinada púrpura de 12 x 304 mm (1 para cada galleta)*

** marca del revestimiento de confitería*

Hornee y deje enfriar las galletas de conejitos en los palitos y las galletas redondas. Vierta el caramelo derretido sobre las galletas. Déjelo reposar. Sujete el conejito a la galleta redonda con caramelo derretido. Colóquelo sobre el papel encerado; usando caramelo derretido en la manga desechable cortada, haga los pies y los rasgos faciales. Déjelo reposar. Ate la cinta. *1 porción cada uno.*

D. Magdalenas primaverales

Molde: *Muffin estándar, p. 181*

Boquillas: *2, 4, 8, 16, p. 126*

Colores: *Verde hoja, amarillo limón, naranja, castaño, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Decoraciones de glaseado Petite Eggs, p. 197; Papelitos para hornear estándar Happy Easter, p. 197; chocolates revestidos de caramelo*

Glasee lisas las magdalenas. Para la cesta de huevos, usando la boquilla 16, cubra la mitad inferior con malla de cesta; añada el asa en borde de cuerda y hierba corrida en estrellas. Coloque las decoraciones de glaseado de huevos. Para el pollo, glasee lisa el área de la boca. Trace la boca con la boquilla 2. Haga el pico con la boquilla 8, acumulando el glaseado en el centro; modele con dedos bañados en maizena. Coloque los ojos en puntos con caramelo. Haga las plumas en estrellas corridas con la boquilla 16 en la parte superior de la cabeza. *1 porción cada una.*

E. Cesta de rayitos de sol

Cortagalletas: *Nesting Conejitos, p. 196*

Caramelo: *Kit de huevos de Pascua 3-D, p. 197*

Colores: *Violeta, amarillo limón, verde Kelly, rosado, p. 118*

Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Azúcar de color Colored Sugars lavanda, amarillo, verde claro, rosada, p. 121; palitos de chupetes de 298 mm, p. 140; mangas decorativas desechables, p. 125; cesta; cinta de 25 mm de ancho, hierba de celofán, bloque de manualidades, cinta transparente*

Moldee los chupetes de huevo usando caramelo derretido y siguiendo las instrucciones indicadas en el kit. Reserve el caramelo restante para sujetar los palitos en las galletas y hacer los rasgos faciales. Póngalos a un lado.

Divida la masa de galletas en 4 partes, coloree cada sección de color violeta, amarillo, verde y rosado. Corte las galletas de conejito en todos los tamaños en cada color, rocíelas con el azúcar de color (Colored Sugars) y hornéelas siguiendo las instrucciones de la receta. Permita que se enfríen.

Usando caramelo derretido y la manga desechable cortada, sujete los palitos a la parte posterior de las galletas. Déjelos reposar. Trace las bocas y añada las narices y ojos en puntos. Déjelos reposar.

Encaje el bloque de manualidades en el fondo de la cesta, cubra con hierba de celofán. Organice el caramelo y las galletas en la cesta insertando los palitos en el bloque de manualidades. Haga un lazo y átelo o péguelo con cinta al asa de la cesta.

F. Adorable cordero

Molde: *Molde para un cordero que se sostiene solo, p. 195*

Boquillas: *3, 4, 12, 13, 16, 103, 124, 352, p. 126*

Colores: *Castaño, amarillo dorado, verde hoja, rosa, violeta, p. 118*

Receta: *Glaseado real, glaseado de mantequilla, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Libro de patrones 2001 (patrones de paneles frontales posteriores y laterales de carretilla, soporte y mango), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; cortagalletas de perímetro circular, p. 135; extracto transparente de vainilla, p. 119; merengue en polvo, p. 119; juego de pinceles decorativos, p. 140; juego de formadores de flores, p. 125; Clavo para flores No. 7, p. 124*

Varios días antes, use glaseado real y el Clavo para flores No. 7 para hacer margaritas (p. 111); 35 con la boquilla 103 en blanco con centros hechos en puntos amarillos con la boquilla 3; 18 con la boquilla 124 con centros hechos en puntos amarillos con la boquilla 4 (6 de color rosa, violeta y blanco). Haga margaritas extra para reponer las que se rompan y déjelas secar. Varios días antes, haga la carretilla: Coloree la masa para galletas de color castaño, añadiendo amarillo dorado. Usando los patrones, corte 2 paneles frontales/ posteriores, 2 paneles laterales, 2 soportes y 2 mangos. Marque el diseño de vetas de madera en la masa usando el extremo de la espátula. Corte 2 ruedas usando el cortador circular; corte tiras de 6 mm de ancho de masa y colóquelas en las ruedas para hacer los rayos y los aros de las ruedas. Hornéelo todo y déjelo enfriar. Diluya el color castaño de glaseado con una pequeña cantidad de extracto de vainilla y pinte los diseños de veta de madera. Permita que las galletas se sequen durante al menos 24 horas sobre una superficie plana. Coloree el glaseado real para que coincida con el color de la carretilla y ármela usando la boquilla 16. Sujete las ruedas, soportes y mangos; permita que se sequen. Sujete los paneles laterales al panel frontal y el panel posterior. Permita que se sequen completamente.

Hornee y deje enfriar la pastel de cordero. Usando el glaseado de mantequilla, glasee liso una pulgada hacia arriba desde la parte inferior del cordero, las orejas, los ojos y la nariz. Trace la boca usando la boquilla 4. Cubra la parte superior con remolinos hechos con la boquilla 16. Haga montículos de glaseado con la boquilla 12 alrededor del borde inferior como base para la hierba que se extiende desde el cuerpo cerca de 50-62 mm. Cubra los montículos con estrellas corridas hechas con la boquilla 13. Coloque la carretilla sobre el cordero. Sujete las margaritas en y alrededor del cordero, asegurándolas con puntos de glaseado. Añada hojas hechas con la boquilla 352. *12 porciones.*

Pudella

Día de la Madre

A. ¡Nuestros corazones son de mamá!

Molde: *Molde de anillo, p. 180*

Boquillas: *1, 2, 12, 104, 352, p. 126-129*

Colores: *Rosa, verde Kelly, azul real, amarillo limón, castaño, negro, p. 118*

Galleta: *Cortagalletas de cobre con figura de niño de pan de jengibre, p. 209; juego de cortagalletas Heart Nesting, p. 194; parrilla de enfriamiento, p. 136; molde rectangular de galletas, p. 136*

Recetas: *Glaseado de flujo de colores, p. 113; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Palitos de chupetes de 298 mm, p. 140; mezcla de flujo de colores, p. 119; mezcla de glaseado batido (2 paquetes), p. 119; cartón para pasteles de 355 mm, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; Clavo para flores No. 7, p. 124; cinta rizada; bloque de manualidades (88 mm de diámetro x 75 mm de alto)*

Corte y hornee las siguientes galletas: 1 niño de pan de jengibre, 15 corazones de 30 mm (el tamaño más pequeño); 7 corazones de 50 mm (el segundo tamaño más pequeño); 1 corazón de 60 mm (el tamaño más grande). Deje enfriar. Coloque las galletas en la parrilla de enfriamiento que está sobre el molde rectangular de galletas; cubra con glaseado diluido de flujo de colores (p. 113). Deje secar durante toda la noche. Use glaseado de flujo de colores sin diluir para sujetar los palitos de chupete al corazón de 60 mm, a 3 corazones de 30 mm y a 3 corazones de 50 mm.

Para decorar la galleta de mamá: Trace los contornos de la ropa, la insignia y los zapatos con la boquilla 2 y glaseado de flujo de colores sin diluir; rellene con glaseado diluido de flujo de colores (p.113). Haga el cabello y los rasgos faciales usando la boquilla 2; deje secar durante toda la noche. Use el glaseado de flujo de colores y la boquilla 2 para hacer los puntos y la cinta en la insignia; escriba el mensaje con la boquilla 1.

Glasee el pastel usando la espátula y glaseado batido; también con el glaseado batido y el clavo para flores, haga 24 rosas con la boquilla 104, haciendo las bases con la boquilla 12; colóquelas en el borde inferior del pastel y añada las hojas usando la boquilla 352. Cubra el bloque de manualidades con papel aluminio e inserte galletas en diferentes alturas. Coloque el arreglo de galletas en el centro del pastel. Añada cintas rizadas a la base de las galletas. Coloque al azar las galletas restantes a los lados del pastel. *12 porciones.*

Vea cómo hacer una rosa a la manera de Wilton, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

Día del Padre

B. ¡Esto lo dice todo!

Molde: *T-Shirt, p. 187*

Boquillas: *2, 3, p. 126*

Colores: *Rojo-rojo, azul real, verde Kelly, negro, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Rolled Fondant listo para usar (2 paquetes), p. 130; Libro de patrones 2001 (patrones de cabeza de niño y niña), p. 130; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 104; alisadores de fondant Easy Glide, p. 177; cuchillo de manualidades*

Prepare el pastel y cúbralo con fondant (p. 130). Alise con los alisadores Easy Glide Smoothers. Coloree una bola pequeña de fondant con color azul, amase, estire y corte el adorno de 12 mm de ancho. Sujete el adorno con agua al cuello, las mangas y a la parte inferior de la camisa. Trace los patrones de las caras sobre el pastel con el mondadientes y trace los contornos con la boquilla 3. Usando la boquilla 2, escriba los nombres y los mensajes. *12 porciones.*

Fiesta patriótica

C. Es una gran bandera venerable

Molde: *Flag, p. 199*

Boquillas: *16, 18, 21, p. 126-127*

Colores: *Azul real, rojo-rojo, amarillo limón, violeta, verde Kelly, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado de mantequilla y chocolate, glaseado real, p. 104*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; alambre de florista, cinta de florista, bloque de manualidades*

Con anterioridad, usando el glaseado real y la boquilla 16 haga 400 estrellas de cada uno de los siguientes colores: amarillo, rojo, azul, violeta y verde. Con la boquilla 16 y glaseado real haga 50 estrellas blancas. Déjelas secar. Para armar 3 fuegos artificiales: doble por la mitad 10 tramos de alambre de florista y envuélvalos en la parte inferior con cinta de florista para sujetarlos. Separe los alambres e inserte el extremo doblado en un bloque de manualidades. Sujete al azar estrellas a los alambres con puntos de glaseado real. Déjelas secar por lo menos durante un día.

Glasee los lados del pastel con glaseado de mantequilla y chocolate. Glasee lisa el área azul en la coronilla del pastel. Haga líneas rojas y blancas con la boquilla 18. Coloque estrellas en el pastel. Usando la boquilla 21 y glaseado de mantequilla y chocolate haga el borde inferior en estrellas. Coloque los fuegos artificiales alrededor del pastel.
12 porciones.

Claudell

D. ¡Feliz cumpleaños, Tío Sam!

Molde: *Flower Pot, p. 185*

Boquillas: *10, 21, p. 126-127*

Colores: *Cobre (tono claro de piel), rojo Navidad, azul real, p. 118*

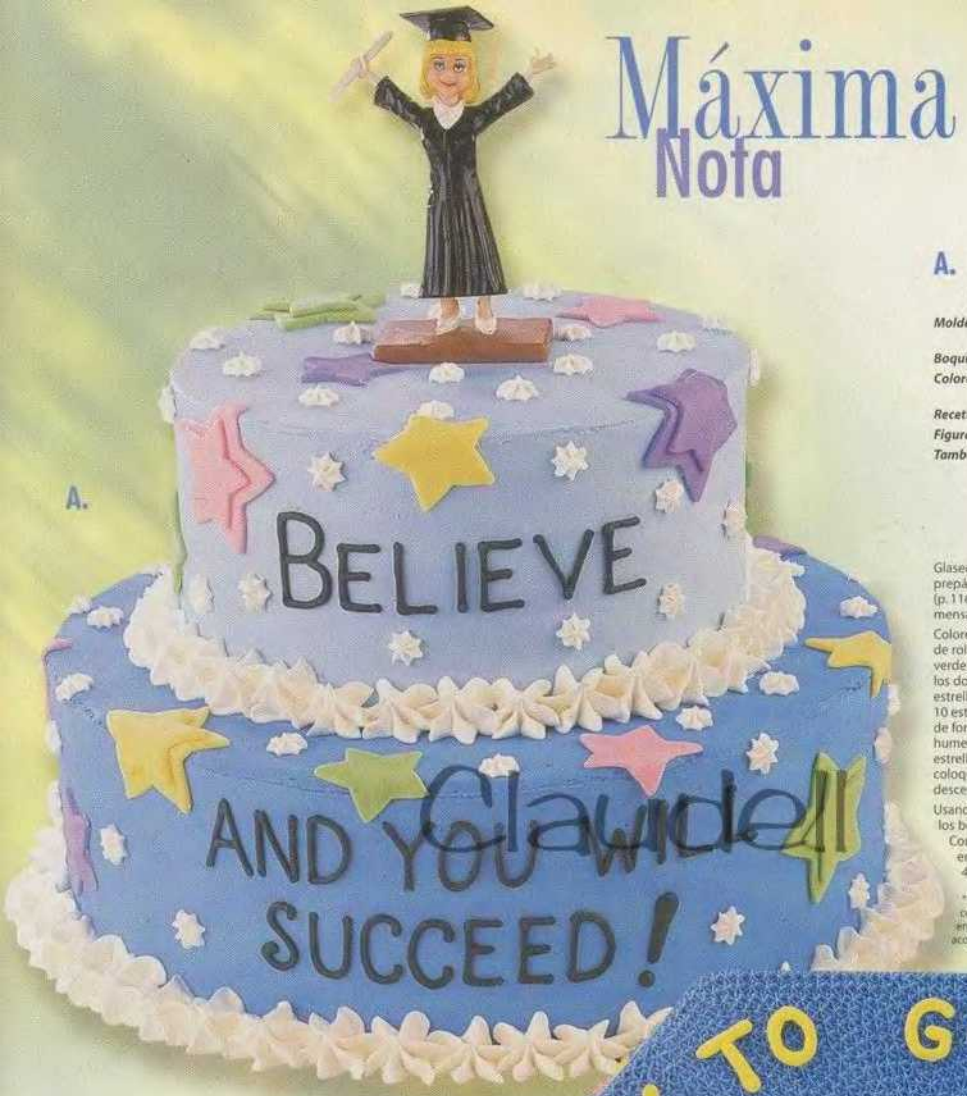
Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177*

Glasee lisa el área de la "flor" y los lados del pastel (aumente la dimensión del glaseado para crear los lados rectos). Haga el cabello, el bigote y la barba en conchas elongadas usando la boquilla 21. Con la boquilla 10 haga en puntos los ojos y la nariz, y en cuerda la boca (alise dado golpecitos con un dedo bañado en maizena). Con la boquilla 21 cubra el sombrero en estrellas en filas alternadas de rojo y blanco. Haga el ala del sombrero en zigzag usando la boquilla 21, luego, recubra para darle mayor dimensión.
12 porciones.

D.

Máxima Nota



A.

A. La mira fija en graduarse

Moldes: *Redondos de 203 x 50 mm, 304 x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *3, 18, 2110 (1M), p. 126-127*

Colores: *Azul real, verde hoja, amarillo limón, rosa, violeta, negro*, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

Figura central: *Graduado Feliz, p. 198*

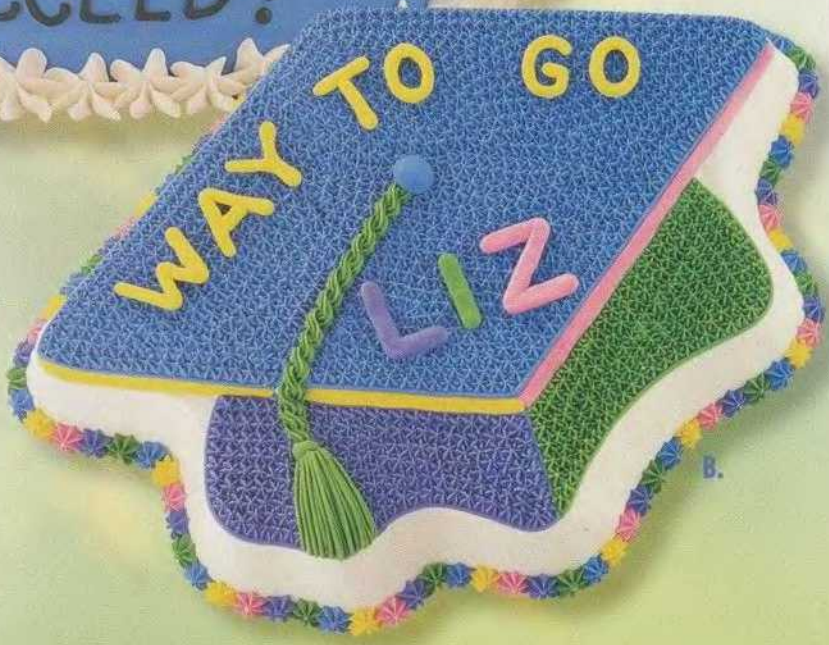
También: *Juego de cortagalletas de estrellas Nesting Star, p. 135, Rolled Fondant listo para usar (1 paquete), p. 130; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espigas plásticas, p. 174; juego de pinceles decorativos, p. 140*

Glasee lisos pasteles de dos capas y prepárelos para la construcción apilada (p. 116). Usando la boquilla 3 escriba el mensaje en la parte frontal del pastel.

Coloree cuatro bolas de 76 mm de diámetro de rolled fondant con color amarillo, rosa, verde y violeta. Amáselas estirando. Usando los dos cortagalletas más pequeños de estrella del juego, corte aproximadamente 10 estrellas de cada tamaño en cada color de fondant. Con un pincel decorativo humedecido con agua, sujete al pastel estrellas pequeñas y grandes al azar, coloque estrellas pequeñas adicionales descentradas en las estrellas grandes.

Usando la boquilla 2110 haga en estrellas los bordes inferiores de ambos pasteles. Con la boquilla 18 haga estrellas al azar en los pasteles. Coloque la figura central. *42 porciones.*

* Para cantidades más pequeñas de color, puede usar el glaseado decorativo en tubo de Wilton y un juego de anillos acopladores, p. 120.



B.

B. Ella sí celebra su éxito

Molde: *Coronación del éxito, p. 198*

Boquillas: *3, 6, 16, 17, 21, p. 126-127*

Colores: *Rosa, azul real, verde hoja, amarillo limón, violeta, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177, maicena*

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo. Delinee el birrete con la boquilla 3. Usando la boquilla 6, haga los bordes del birrete, alise con un dedo bañado en maizena. Cubra el birrete en estrellas con la boquilla 17. Añada la borla en cuerda con la boquilla 16, haga el botón en punto usando la boquilla 6 y el fleco en cuerda con la boquilla 3. Escriba el mensaje con la boquilla 6. Usando la boquilla 21 haga el borde inferior en estrellas. *12 porciones.*

C. Honores concedidos

Molde: *Minimolde de pelota p. 186*

Galleta: *Cortagalletas redondo y diamante Comfort Grip™, p. 133*

Color: *Violeta, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®*: Blanco (2 paquetes), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140; molde de chupete de graduación, p. 198*

También: *Juego de pinceles decorativos, p. 140; pastillas de especias, papel encerado, tijeras*

** marca del revestimiento de confitería*

Moldee una variedad de caramelos de graduación usando el método de "pintura" (p. 114). (Coloree el caramelo blanco derretido de color rojo, amarillo y rosado con los colores de caramelo; coloree el color violeta con glaseado de color). Refrigere hasta que estén firmes. Sáquelos del molde.

Vierta caramelo azul derretido en el molde de minibola para hacer la concha de caramelo (p. 114). Coloque los cortagalletas sobre papel encerado y llénelos de caramelo derretido hasta obtener un fondo de unos 3 mm de espesor. Congele hasta que estén firmes y sáquelos del cortagalletas.

Para hacer las borlas, amase y estire sobre el papel encerado varias pastillas de especias hasta obtener una capa delgada. Use tijeras para cortar tiras delgadas y haga flecos en un extremo. Corte un extremo de una pastilla de especias o un botón.

Sujete la parte superior del birrete y las borlas con caramelo derretido. *1 porción cada uno.*

C.

D. Esa sonrisa de diploma

Molde: *Graduado, p. 198*

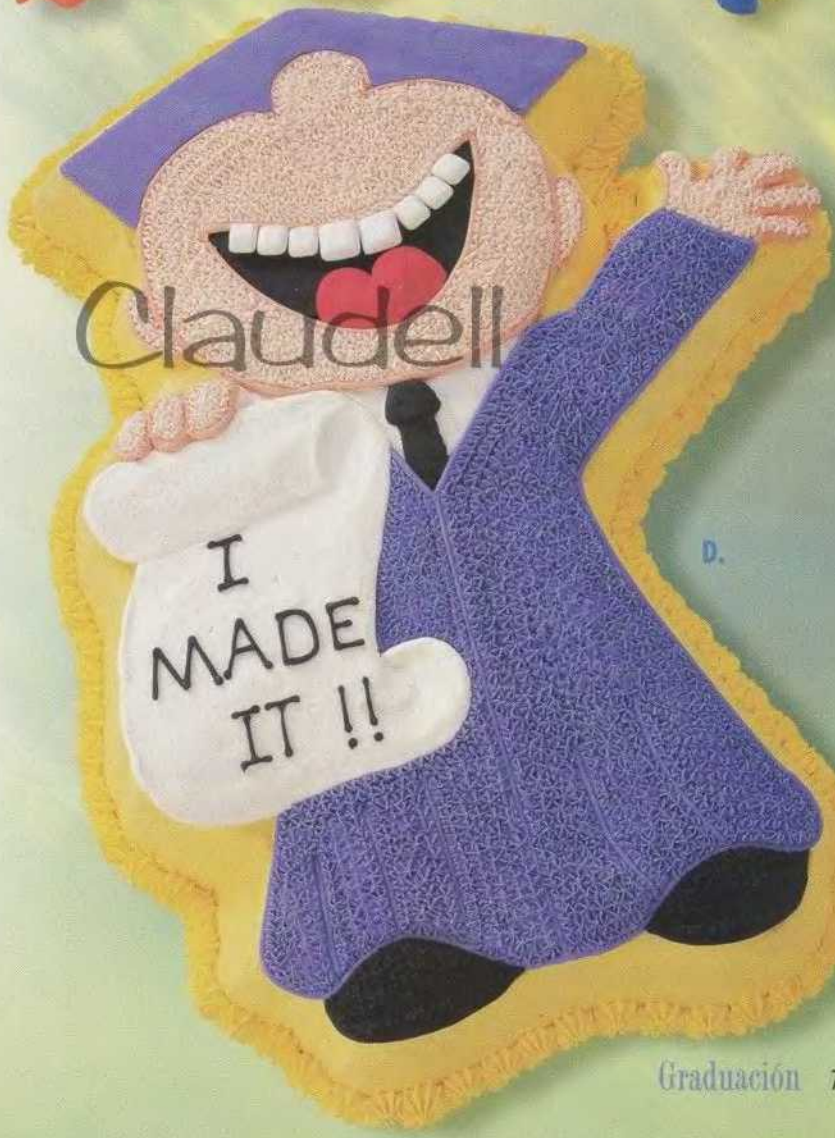
Boquillas: *2, 3, 6, 16, 32, 789 (glaseador de pastel), p. 126-127*

Colores: *Violeta, amarillo limón, negro, cobre (tono claro de piel), rojo-rojo, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (cara del graduado), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177, espátula recta de 203 mm, p. 123; cuadrados de goma cubier tos de caramelo, maicena*

Corte el brazo izquierdo separándolo del pastel y colóquelo hacia arriba. Glasee lisos los lados del pastel con la boquilla 789; sujete el brazo al cuerpo y recubra los lados dos veces para extender el brazo y la mano. Glasee lisas con la espátula las áreas del fondo, el birrete, la cabeza, la boca, la camisa y el diploma. Trace el patrón de la cara con un mondadientes. Haga la lengua en cuentas con la boquilla 6 (alise con un dedo bañado en maizena). Coloque los cuadrados de goma como dientes. Trace los contornos de la boca, la cara y la mano con la boquilla 3 y glaseado color cobre oscuro. Cubra en estrellas la cara y la mano con la boquilla 16. Trace los contornos de la toga, los zapatos y el diploma con la boquilla 3. Trace los contornos de la corbata y rellene con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maizena). Rellene en estrellas los zapatos y la toga con la boquilla 16. Escriba el mensaje con la boquilla 2. Haga el borde inferior en estrellas con la boquilla 32. *12 porciones.*



D.

Claudell

Festival de otoño

A. Nuestro árbol genealógico

Galleta: *Cortagalletas metálicos en forma de hoja de arce, hoja de roble, p. 201; molde rectangular para galletas, p. 181*

Colores: *Castaño, rojo-rojo, naranja, amarillo dorado, p. 118*

Caramelo: *Minimolde de hojas, p. 201; Candy Melts®*: verde oscuro, blanco y cocoa clara (1 paquete de cada uno), p. 138*

Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Libro de patrones 2001 (árbol y ramas), p. 104; mangas decorativas desechables, p. 125; mondadientes*

** Marca del revestimiento de confitería*

Usando los moldes y el caramelo derretido haga 20 hojas color verde oscuro y 20 hojas color verde claro (mezcle las Candy Melts de color verde oscuro con las Candy Melts de color blanco). Refrigere hasta que estén firmes.

Prepare la receta de la masa para galletas, coloréela de castaño, rojo, naranja y amarillo. Amase y estire con el rodillo la masa color castaño, use los patrones y recorte el árbol y 7 ramas. Con el mondadientes delinee el tronco del árbol. Recorte en total son 16 hojas. Hornee y deje enfriar todas las piezas.

Bañe la parte posterior de las galletas frías con chocolate derretido y colóquelas sobre papel encerado hasta que estén firmes. Arregle las ramas y coloque las hojas en el árbol, pegándolas con caramelo derretido. Vierta en una manga desechable cortada caramelo derretido y escriba los nombres. *1 porción cada uno.*

B. El primero de la lista

Molde: *Muffin estándar, p. 181*

Color: *Amarillo limón, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®* blanco y cocoa clara (1 paquete de cada uno), p. 138; molde de chupete de espantapájaros, p. 201; juego de colores de caramelo, p. 140*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Papelitos para hornear Autumn Apple, p. 200; decoraciones de glaseado de manzana, p. 200; minidecoraciones de glaseado de hojas miniatura, p. 200; juego de pinceles decorativos, p. 140*

Moldee el espantapájaros de caramelo usando el método de "pintura" (p. 114). Nota: Mezcle los colores de caramelo con el caramelo blanco derretido para obtener el caramelo rojo, amarillo y azul. Refrigere hasta que esté firme; sáquelo del molde. Glasee las magdalenas, coloque los espantapájaros y las decoraciones de glaseado. *1 porción cada uno.*

C. Protegiendo su puesto

Molde: *Molde de barra pequeña, p. 181*

Color: *Amarillo dorado, p. 118*

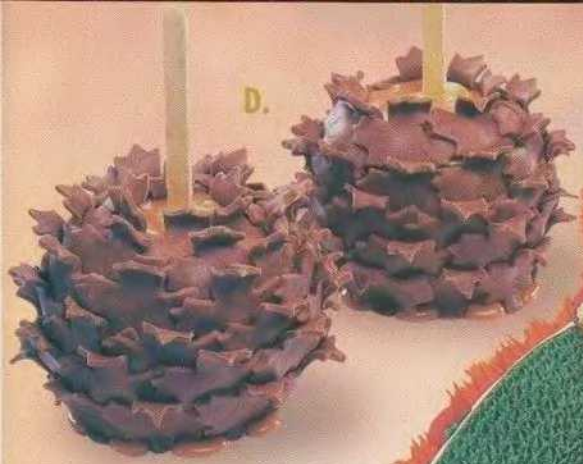
Caramelo: *Molde de chupete de espantapájaros, p. 201; Candy Melts®*: blanco, cocoa clara: (1 paquete de cada uno), p. 138; palitos de chupete de 101 mm, p. 140*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Tazas de hogaza pequeña Gold Foil Petite Loaf, p. 142; decoraciones mixtas Nonpareils Sprinkles de hojas, p. 200; minidecoraciones de glaseado de calabazas, p. 200; juego de pinceles decorativos, p. 140; mangas decorativas desechables, p. 125; palitos de pretzel*

Prepare en el molde los chupetes de espantapájaros de caramelo usando el método de "pintura" (vea la p. 114). Refrigere hasta que estén firmes; sáquelos del molde.

Glasee lisas las hogazas pequeñas y coloque los palitos de pretzel formando una cerca, pegándolos con glaseado. Añada las decoraciones Nonpareils Sprinkles de hojas e inserte el chupete. Coloque las decoraciones de glaseado de calabazas. *1 porción cada uno.*



D. Manzanas apetitosas

Galleta: *Cortagalletas metálico en forma de hojas de arce, p. 201*

Caramelo: *Candy Melts® cocoa clara (1 paquete), p. 138*

Receta: *Arcilla de caramelo Candy Clay, p. 114*

También: *Manzanas, caramelos, palitos de manualidades, jarabe de maíz, papel encerado*

Prepare la receta de la arcilla de caramelo Candy Clay y déjela reposar durante toda la noche. Derrita los caramelos sin envoltura según las instrucciones del empaque; inserte los palitos en las manzanas y báñelas con el caramelo derretido. Coloque las manzanas acarameladas sobre una hoja de papel encerado untado de mantequilla y déjelas reposar.

Amase y estire con el rodillo la arcilla de caramelo y con el cortagalletas corte las hojas; colóquelas sobre la manzana. *1 porción cada una.*

E. Un espantapájaros atractivo para pelar

Molde: *Molde de espantapájaros, p. 200*

Boquillas: *2, 4, 6, 16, 19, 234, 349, p. 127*

Colores: *Naranja, azul real, verde Kelly, castaño, rojo sin sabor, marfil, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177, maicena*

Glasee lisas las áreas de los lados y el fondo. Trace los contornos del sombrero, la cabeza, el cuerpo, las manzanas y la cesta en cuerdas usando la boquilla 4. Con esa misma boquilla haga la boca, la nariz y las mejillas; usando la boquilla 6 haga los ojos, las cejas, el parche del codo, los bordes de la cesta y las manzanas en la cesta, (alise todo con los dedos bañados en maizena). Añada la banda del sombrero en zigzag con la boquilla 4. Cubra el sombrero, la cabeza, la camisa y la cesta en estrellas con la boquilla 16. Añada el cabello y las manos corridas con la boquilla 234. Añada los tallos de las manzanas en cuerda con la boquilla 2 y las hojas con la boquilla 349. Usando la boquilla 6 haga los bordes de la canasta en estrellas. Haga el lazo del corbatín con la boquilla 19 en nudo de rosetas. Haga la paja del borde inferior corrida con la boquilla 234. Añada las manzanas en bolas con la boquilla 6, los tallos en cuerda con la boquilla 2 y las hojas usando la boquilla 349. *12 porciones.*

F. ¡Queso que es pan comido!

Moldes: *Molde calabazas Pumpkin Singles! (se necesitan 3), p. 200*

Colores: *Verde musgo, naranja, amarillo dorado, p. 118*

Galleta: *Cortagalletas metálico en forma de hoja de arce y hoja de roble, p. 201; molde rectangular para galletas, p. 181*

Recetas: *Queso para untar naranja, dorado, verde, (p. 114)*

También: *Espátula recta de 202 mm, p. 123; pan blando de trigo, pan negro blando de centeno, perejil, envoltura plástico, aceite vegetal en aerosol*

Prepare los quesos para untar. Haga las calabazas en los moldes preparados, primero coloque envoltura plástica en el fondo y los lados del molde y rocíelo después con aceite vegetal en aerosol. Sumerja el fondo del molde en agua tibia durante 10 segundos, luego saque del molde las calabazas sobre una bandeja.

Para hacer las hojas tostadas: Amase y estire el pan con el rodillo, corte una variedad de hojas. Coloque el pan en el molde rectangular para galletas y colóquelo en el horno a 205°C durante 7-8 minutos. Coloque las hojas alrededor de las calabazas de queso y adorne con perejil.

A. Fantasmas empalagosos

Molde: *Mini Ghosts, p.202*
Receta: *Azúcar glasé, p.107*
También: *Dulces de canela (cinnamon rolls) grandes refrigerados con glaseado, uvas pasas*

Engrase el molde con manteca vegetal. Introduzca un dulce de canela en cada cavidad de fantasma y déle forma. Hornee según las instrucciones del empaque. Sáquelo del molde y vierta el azúcar glasé sobre los dulces; coloque las uvas pasas cortadas para hacer los ojos y la boca. *1 porción cada uno.*

B. Queso empalagoso

Galleta: *Cortagalletas Comfort Grip™ de calabaza, p. 204*
También: *Pan, queso, perejil, aceitunas, pepinillos*

Prepare el emparedado para el queso horneado; córtelo con el cortagalletas de calabaza; hornéelo. Aderécelo y decórelo.

C. ¡Cómete un dedo!

Galleta: *Juego de minicortagalletas metálico de Halloween, p. 203*
Boquilla: *2, p.126*
Color: *Negro, p.118*
También: *Palitos de chupetes de 203 mm, p.140; mangas decorativas desechables, p.125; queso crema, quesos surtidos, salami, boloña, carnes favoritas de almuerzo (pídale al empleado de la tienda de delicatessen que corte los quesos y las carnes dándoles alrededor de 12 mm de espesor), perejil, círculo de bloque de manualidades, calabaza plástica para hacer la pieza central*

Use los cortagalletas para recortar los quesos surtidos y las carnes. Coloree el queso crema ablandado con color de glaseado y colóquelo en la manga adaptada con la boquilla 2 para hacer los rasgos faciales. Inserte los palitos de chupete en las carnes y quesos y colóquelos en el bloque de manualidades recortado de modo que encaje dentro de la calabaza. *1 porción cada uno.*

D. Galletas que meten miedo

Colores: *Naranja, verde hoja, violeta, p.118*
También: *Miniestênciles de Halloween, p.203; espátula inclinada de 203 mm, p.123; queso crema, galletas surtidas, leche*

Ablande el queso crema y añada un poco de leche hasta darle consistencia para untar. Coloree el queso crema con los colores deseados. Coloque los estênciles sobre las galletas, extienda el queso crema coloreado sobre las galletas y retire cuidadosamente los estênciles. 1 porción cada uno.

E. ¡No te los comas sin compañía!

Molde: *Muffin estándar, p.181*
Boquilla: *32, p.127*
Color: *Violeta, p.118*
Caramelo: *Candy Melts®*: Blanco, naranja, cocoa clara (1 paquete de cada uno), p.138; molde de chupetes Halloween Fright Night, p.203*
Receta: *Glaseado de mantequilla, p.107*
También: *Papelitos para hornear estándar de esqueleto bailarín, p.203; Cake Sparkles™ negras, p.203; juego de pinceles decorativos, p.140*

* marca del revestimiento de confitería

Moldee los cráneos usando el método de "pintura". Refrigérelos hasta que estén firmes; sáquelos del molde. Hornee y deje enfriar las magdalenas; cúbralas con remolinos hechos con la boquilla 32 y esparza las Cake Sparkles™ sobre ellas. Coloque el cráneo de caramelo. *1 porción cada uno.*

Claudell

Dulces sin Tretas

F. Arañas tontas

Molde: *Muffin estándar, p.181*

Boquillas: *1A, 3, p. 126*

Colores: *Verde hoja, amarillo limón, negro, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado de mantequilla y chocolate, p. 107*

También: *Papelitos para hornear de calabaza iluminada, p. 203; regaliz negro en cuerda, minicaramelos duros redondos*

Glasee lisas las magdalenas. Añada el color de glaseado negro al glaseado de chocolate y haga el cuerpo y la cabeza en bola con la boquilla 1A. Corte el regaliz dándole 57 mm de largo para las patas e insértelas en la araña. Haga los ojos y las pupilas en puntos con la boquilla 3; añada un caramelo duro como nariz. *1 porción cada uno.*

G. Chupetes de calabaza

Galleta: *Molde de dulce de galleta Jack-O-Lantern, palitos de dulce de galleta, p. 204*

Caramelo: *Candy Melts®*: Naranja, blanco (1 paquete de cada uno), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140*

Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Decoraciones de glaseado Spooky Eyes, p. 202; bolsas de dulces con forma de calabaza; mangas de pergamino, p. 125*

Hornee y deje enfriar las galletas en los palitos. Vierta caramelo derretido sobre las galletas y déjelas reposar.

Mezcle los colores de caramelo rojo y azul juntos con caramelo derretido blanco para obtener el tono negro. Coloque el caramelo negro en la manga de pergamino cortada; haga las bocas. Mezcle los colores de caramelo azul y amarillo con caramelo blanco derretido para obtener el verde. Coloque el caramelo verde en la manga de pergamino cortada y haga el tallo en zigzag.

Sujete las decoraciones de glaseado de los ojos con caramelo derretido. Déjelas reposar. Colóquelas en las bolsas de dulces. *1 porción cada uno.*

H. ¡Los jacks son salvajes!

Galleta: *Juego de cortagalletas Jack-O-Lantern Nesting, p. 204; parrilla de enfriamiento, p. 136; molde rectangular para galletas, p. 136*

Boquilla: *3, p. 126*

Colores: *Naranja, violeta, verde Kelly, castaño, p. 118*

Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Triángulos de pergamino, p. 125; lavanda, azúcar coloreada de verde claro, p. 121*

Haga 1 receta de masa de galletas y coloréela de la siguiente forma: 4 cucharadas de color castaño oscuro, 1/3 de la receta restante de violeta; 1/3 de color naranja; 1/3 de color verde Kelly. Amase y estire la masa de color violeta en el molde rectangular y recorte la calabaza usando el segundo cortador de mayor tamaño. Seguidamente, usando el cortagalletas de tamaño más pequeño con cara de calabaza, presiónelo para meterlo en el centro de la calabaza color violeta y remueva la masa (esto servirá como una guía de posición para la galleta de calabaza color naranja). Reserve la masa violeta para el siguiente lote. Amase estirando la masa color naranja y una vez más use el cortagalletas más pequeño con cara de calabaza para recortar la galleta; coloque la galleta dentro de la calabaza violeta. Repita el proceso para galletas con borde verde. Diluya la masa de galletas de color castaño con agua hasta lograr la consistencia necesaria para verterla en una boquilla. Use la boquilla 3 y la masa diluida para hacer los rasgos faciales; añada azúcar de color y hornee a 350°F (176°C) durante 10 minutos. Déjela enfriar sobre la parrilla de enfriamiento. *1 porción cada uno.*

I. Tejemanejes

Caramelo: *Candy Melts® blanco, p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140*

También: *Decoraciones de glaseado de gravitas y muricielagos, p. 202; mangas decorativas desechables, p. 125, manzanas Delicious rojas o amarillas, regaliz negro en cuerda, minicaramelos duros redondos de color verde, palitos de manualidades, papel encerado*

Inserte los palitos en las manzanas y enfríelas. Derrita el caramelo en un envase estrecho. Bañe la manzana en caramelo derretido y permita que el caramelo sobrante salga goteando. Corte el regaliz en cuerda para el cabello y sujételo a la parte superior de la manzana; déjelo reposar sobre papel encerado. Una vez que esté firme, coloree el caramelo derretido de color negro mezclando el color de caramelo rojo y el azul. Con caramelo derretido negro en la manga desechable cortada, haga los rasgos faciales; añada los ojos de caramelo duro. Haga la telaraña de caramelo en el palito y sujete la araña. *1 porción cada uno.*

J. ¡El la llama su casa!

Molde: *Mini Loaf, p. 181, rectangular de galletas, p. 136*

Boquilla: *233, p. 126*

Color: *Verde hoja, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

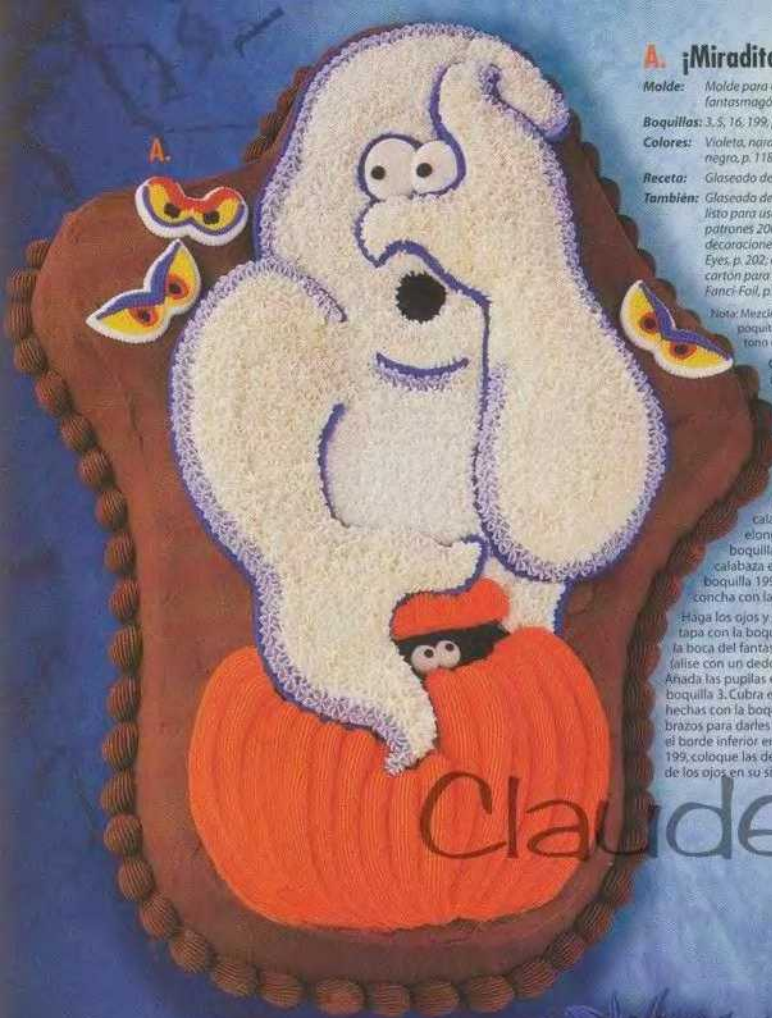
Caramelo: *Candy Melts®*: Cocoa clara, blanco (1 paquete de cada uno), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140, molde de chupetes de esqueleto, p. 203*

También: *Mangas decorativas desechables, p. 125; decoraciones de glaseado de cara de calabaza, p. 202; decoraciones Sprinkle para espolvorear de mezcla de Halloween, p. 203; cortagalletas Comfort Grip™ de tulipán, p. 133, papel encerado*

Moldee la base usando el caramelo derretido de cocoa, viértalo en el molde hasta darle un fondo de 6 mm. Refrigérelo hasta que esté firme.

Mezcle los colores de caramelo azul y rojo con caramelo derretido blanco para obtener el color gris. Moldee la tumba vertiendo caramelo gris hasta darle un fondo de 12 mm en el cortagalletas de tulipán colocado sobre el molde rectangular de galletas recubierto con papel encerado. Refrigérela hasta que esté firme. Sáquela del molde y haga el mensaje con caramelo derretido en la manga desechable cortada. Moldee el esqueleto usando el método de pintura (p.114) y refrigérelo hasta que esté firme.

Sujete con caramelo derretido la tumba a la base. Sujete el esqueleto. Haga la hierba corrida con la boquilla 233. Coloque la cara de calabaza y añada las decoraciones Sprinkle. *1 porción cada uno.*



A.

A. ¡Miradita de susto!

Molde: *Molde para calabaza fantasmagórica, p. 202*

Boquillas: *3, 5, 16, 199, p. 126-127*

Colores: *Violeta, naranja, rojo-rojo, negro, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Glaseado decorativo de chocolate listo para usar, p. 119; Libro de patrones 2001 (Duende), p. 104, decoraciones de glaseado Spooky Eyes, p. 202; espátula cónica, p. 123; cartón para pasteles; papel aluminio Fanci-Foil, p. 177*

Nota: Mezcle el color naranja con un poquito de rojo para lograr el tono de la calabaza.

Glasee lisas las áreas de los lados y el fondo con glaseado de chocolate. Glasee ligeramente la coronilla del pastel y use el mondadientes para copiar el patrón. Delinee el patrón con la boquilla 5. Cubra la calabaza con conchas elongadas hechas con la boquilla 199. Haga la tapa de la calabaza en concha con la boquilla 199; quite la mitad de la concha con la espátula cónica.

Haga los ojos y la parte interior de la tapa con la boquilla 5; añada los ojos y la boca del fantasma con la boquilla 5 (alise con un dedo bañado en maizena). Añada las pupilas en puntos con la boquilla 3. Cubra el fantasma con estrellas hechas con la boquilla 16; recubra los brazos para darles mayor dimensión. Haga el borde inferior en concha con la boquilla 199; coloque las decoraciones de glaseado de los ojos en su sitio. *12 porciones.*

B. ¿Adivina quién viene a cenar esta noche?

Molde: *Juego de moldes para fantasmas de calabaza que se sostienen solos, p. 202*

Boquillas: *2, 4, 12, 17, p. 126-127*

Colores: *Violeta, cobre (tono claro de piel), negro, rojo-rojo, naranja, verde Kelly, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Rolled Fondant blanco listo para usar (1 paquete), p. 130; espigas de madera, p. 174; 2 bolas blancas grandes de goma; goma cuadrada; maizena, bandeja de plata, cuchillo para mondar.*

Divida el fondant en tres partes. Coloree una sección de color rojo, otra de color naranja. Divida la sección restante en dos y coloree con verde oscuro y verde claro. Amase para crear las formas de zanahoria con el fondant color naranja, marque las líneas horizontales con el cuchillo para mondar. Amase el fondant color verde oscuro dándole 3 mm de espesor y córtelo en tiras estrechas con las tijeras; reúnalas en un extremo y sujételas a la parte superior de las zanahorias con agua. Amase el fondant rojo formando bolas para crear los tomates redondos. Amase el fondant color verde claro y verde oscuro creando una imitación de mármol; dándoles un espesor de cerca de 3 mm amase los bordes en volante con la espiga de madera puntiaguda (afilada con un sacapuntas) y colóquela en las bolas de algodón espolvoreadas con maizena para secarla.

Coloque el pastel en la bandeja. Glasee lisa la parte frontal del pastel. Recorte dos agujeros para las cavidades de los ojos. Glasee lisa la cavidad del ojo y la boca con glaseado negro. Coloque un ojo en la cavidad. Con la boquilla 12, acumule densamente el glaseado en las áreas de los párpados, la nariz, las mejillas, las orejas y la barbilla. Permita que el glaseado se solidifique, pase sus manos por maizena y moldee el glaseado para crear arrugas. Coloque la goma cuadrada para los dientes. Usando la boquilla 4, trace los labios y los párpados. Añada las cejas y el cabello corridos con la boquilla 17. Coloque el ojo "suelto" con puntos de glaseado. Con la boquilla 2, haga las venas en cuerdas en los ojos y añada los centros en puntos.

Coloque la cabeza en la bandeja. Rodee la cabeza con lechuga, zanahorias y tomates redondos hechos con fondant. *10 porciones.*

Vea como hacer la borde en concha a la manera de Wilton, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

B.

C. ¡En la cuerda floja!

Moldes: *Redondos de 203 x 50 mm, 304 x 50 mm, p. 180*

Boquillas: *1, 2, 4, 8, 10, 11, 101, p. 126-129*

Colores: *Naranja, amarillo limón, verde hoja, azul real, violeta, rojo-rojo, negro, cobre (tono claro de piel), p. 118*

Galleta: *Cortagalletas metálico con figura de niño de pan de jengibre, p. 209*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107, masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Vela número 2, p. 146; figura central Clown 'N Around, p. 151; triángulos de pergamino, p. 125; espigas de madera, p. 174; merengue en polvo, p. 119; espátula recta de 203 mm, p. 123; palitos de chupete de 298 mm, p. 140; dos bolas de goma grandes, cinta blanca de satín de 6 mm de ancho, pistola encoladora caliente*

Coloree la masa para galletas de color cobre (tono claro de piel). Recorte y hornee 7 galletas de niño. Usando glaseado real, trace los contornos del traje del payaso y rellénelos con la boquilla 4; haga los zapatos con la boquilla 11, el cabello con la boquilla 1, los rasgos faciales con la boquilla 2, los sombreros con la boquilla 10 y el adorno del volante con la boquilla 101.

Glasee liso un pastel de 2 capas de 203 mm (101 mm de alto) y un pastel de 304 mm (76 mm de alto). Prepárelos para la construcción apilada (p. 116). Para hacer los postes de la cuerda floja, sujete la cinta alrededor de las espigas de madera con glaseado real. Haga agujeros en la parte inferior de las bolas de goma e inserte las espigas de madera. Doble ligeramente los palitos de chupete y córtelos al tamaño deseado para la cuerda floja. Haga agujeros por los lados de las bolas de goma y pegue en caliente los palitos de chupete de la cuerda floja en ambos extremos. Pegue en caliente la figura central a la cuerda floja. Inserte los postes de espigas de madera en el pastel. Haga el borde superior de ambos pasteles en bola con la boquilla 4. Haga el borde inferior de ambos pasteles en bolas al azar usando la boquilla 8. Escriba el mensaje con la boquilla 2. Coloque las galletas de payaso y sujételas con glaseado de mantequilla. *34 porciones.*

D. Deliciosos Teletubbies™

Molde: *Muffin estándar, p. 181*

Boquilla: *16, p. 127*

Colores: *Azul real, violeta, verde hoja, amarillo limón, rosa, rojo sin sabor, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p 107*

También: *Juego de candelabros de Teletubbies™, p. 217; papelitos para hornear estándar Teletubbies™, p. 217*

Glasee lisa la magdalena. Coloque el juego de candelabros; con la boquilla 16 haga estrellas al azar ejerciendo ligera y fuerte presión. *1 porción cada una.*

E. Nuestros amigos Teletubbies™

Molde: *Teletubbies™, p. 217*

Boquillas: *3, 16, 21, p. 126-127*

Colores: *Azul real, negro, rojo Navidad, rojo sin sabor, marfil, castaño, violeta, cobre (tono claro de piel), verde hoja, amarillo limón, rosa, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177*

Nota: El cuerpo de Tinky Winky es de color violeta, la cara y el interior de las orejas son de color marfil combinado con cobre. El color del cuerpo de Po es una combinación de rojo Navidad y rojo sin sabor, la cara y el interior de las orejas son de color marfil.

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo. Trace los contornos de Tinky Winky y Po con la boquilla 3. Haga los ojos y la boca con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra en estrellas los cuerpos, las caras y las cabezas usando la boquilla 16. Haga el borde inferior en concha con la boquilla 21. Usando la boquilla 16, añada al azar estrellas a los lados del pastel ejerciendo ligera y fuerte presión. Escriba el mensaje usando la boquilla 3. *12 porciones.*

Los TELETUBBIES e imágenes similares de estas creaciones son marcas registradas de Ragdoll Productions (UK) Ltd. y se usan con permiso. Copyright © 1998 de Ragdoll Productions (UK). Reservados todos los derechos. Con autorización de The itsy bitsy Entertainment Company.

Claudell

Visitantes de Halloween

C. Servicio de bruja

Molde: *Molde de fiesta de monstruos, p. 202*

Boquillas: *3, 12, 16, p. 126-127*

Colores: *Violeta, negro, naranja, verde hoja, amarillo limón, rojo Navidad, castaño, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107; Libro de patrones 2001 (Bruja volando en la escoba), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espigas de madera, p. 174; decoraciones de glaseado Petite Ghosts, p. 202; bocadillo de frutas en rollo con ponche arco iris*

Hornee y deje enfriar el pastel. Recorte el calderón y el monstruo de la coronilla del pastel. Glasee lisos los lados del pastel y glasee ligeramente la coronilla del pastel. Use el mondadientes para trazar el patrón de bruja en la coronilla del pastel. Trace la bruja y los rasgos faciales con la boquilla 3. Cubra el sombrero, la cara, el vestido, la parte frontal de la escoba y las manos con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga los ojos y las cejas con la boquilla 3. Usando la boquilla 3 haga la boca y la capa (aliselas con un dedo bañado en maizena). Haga el cabello corrido con a boquilla 3. Inserte el extremo de la escoba con a espiga de madera en el pastel, haga las líneas con la boquilla 3 y tiénelas con estrellas hechas con la boquilla 16. Amase dos bocadillos de fruta; córtelos con tijeras para formar las cerdas de a escoba; sujételas a un extremo de la escoba con glaseado. Usando la boquilla 12, haga la luna, las piernas y los zapatos. Haga las franjas en as medias de la bruja con a boquilla 3. Cree el borde inferior en nubes de hojaldre en forma de zigzag usando la boquilla 12. Sujete las decoraciones de glaseado a los lados del pastel con puntos de glaseado.
12 porciones.

C.

D.

D. ¡Habitaciones fantasmales!

Molde: *Casa fantasmagórica, p. 202*

Boquillas: *3, 5, 12, 13, 21, 47, 96, p. 126-127*

Colores: *Negro, violeta, naranja, castaño, amarillo dorado, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; decoraciones de glaseado de cara de calabaza, p. 202*

Glasee lisas las áreas de los lados y el fondo. Trace los contornos y rellene las áreas de la ventana con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maizena). Use el lado liso de la boquilla 47 para crear las bandas laterales en la casa. Trace la persiana con la boquilla 3 y rellénela en forma de zigzag con la boquilla 13. Haga las "piedras" en puntos usando la boquilla 3 alrededor de las ventanas. Trace y rellene el área de la puerta con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maizena). Para el techo: Cree las tejas con movimientos en concha usando la boquilla 98; añada el refuerzo en zigzag con la boquilla 5 alrededor del techo y la chimenea. Haga las "piedras" en puntos con la boquilla 3 alrededor de la puerta y trace y rellene los peldaños con esa misma boquilla. Cree los ojos en las ventanas con la boquilla 3; añada las pupilas en puntos con la boquilla 3. Trace la figura de los fantasmas (p. 112) con la boquilla 12; añada los rasgos faciales con la boquilla 3. Haga el borde inferior en estrellas con la boquilla 21 y colóquelo en posición las decoraciones de glaseado.
12 porciones.

Claudell

Tratamiento de choque

¡El tugurio salta!

Molde: *Redondos de 203 x 50 mm, 304 x 50 mm, p. 180*

Galleta: *Kit de galletas de casa embrujada (incluye la boquilla 3, maíz de caramelo, mezcla de glaseado naranja, decoraciones de glaseado de fantasma y calabaza), p. 204*

Boquillas: *3, 4, 6, 11, 233, p. 126-127*

Colores: *Azul real, violeta, verde hoja, negro, p. 118*

Caramelo: *Juego de colores de caramelo, palitos de chupetes de 101 mm, p. 140; Candy Melts®* blancos (2 paquetes), p. 138; molde de caramelo de tumba, p. 203*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Velas resplandecientes color negro y naranja (se necesitan 2 paquetes de cada una), p. 144; decoraciones de glaseado de cara de calabaza, p. 202; placa separadora de 152 mm, p. 175; espigas de madera, p. 174; merengue en polvo, p. 119; mangas decorativas desechables, p. 125; cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espátula recta de 203 mm, p. 123; regaliz negro trenzado*

* marca del revestimiento de confitería

Con anterioridad, coloree 1/2 taza de caramelo negro mezclando caramelo derretido y cantidades iguales de colores azules y rojos de caramelo. Reserve 1/4 de taza de color blanco y coloree el resto de color gris usando una pequeña cantidad de color negro. Moldee 20 tumbas; refrigérelas hasta que estén firmes. Para las piezas de la cerca, corte los regaliz trenzados en tres trozos de 38 mm y un trozo de 50 mm. Sobre papel encerado, tienda 3 trozos planos y usando caramelo derretido negro en la manga desechable cortada, haga una línea de caramelo en el trozo de 50 mm. Coloque el trozo de regaliz de 50 mm entre tres trozos de 38 mm. Haga 20 juegos de cerca. Refrigérelos hasta que estén firmes. Sujete 13 velas de color negro y naranja a los palitos de chupetes a un ángulo de 90° usando caramelo blanco derretido. Refrigérelo a todos hasta que estén firmes. Arme la Casa Embrujada según las instrucciones usando el glaseado del kit. Use el glaseado real negro para decoraciones adicionales. Haga y rellene puertas, esquinas y ventanas con la boquilla 3. Haga las telarañas en cuerda con la boquilla 3 y las piedras en puntos alrededor de las puertas y ventanas. Haga los ladrillos con la boquilla 6. Glasee con espátula el techo, añada el maíz de caramelo. Coloque la chimenea y haga líneas en zigzags con la boquilla 3 en la coronilla. Coloque las decoraciones de glaseado. Póngalas a un lado.

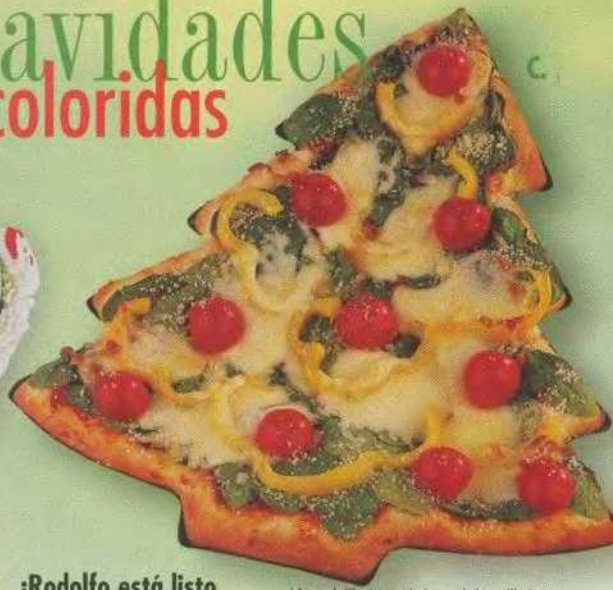
Glasee lisos los pisos redondos de 2 capas de 203 y 305 mm y prepárelos para la construcción apilada, p. 116. Haga también el piso superior con la espiga para formar la casa. Coloque la placa de separadores sobre la coronilla del pastel; glaséela lisa. Usando el glaseado de mantequilla, haga los bordes superiores en cuentas con la boquilla 4 en ambos pisos. Haga la figura de los fantasmas en los lados del pastel usando las boquillas 11 y 3 (vea p. 112); haga ocho fantasmas en el piso de 305 mm y cinco en el piso de 203 mm. Inserte los palitos de chupetes con velas en lados del pastel y haga las manos con la boquilla 11 alrededor de la parte posterior de la vela.

Haga la hierba corrida con la boquilla 233 en los bordes inferiores en ambos pasteles. Coloque el caramelo, las decoraciones de glaseado y las cercas de regaliz. Coloque la casa en la coronilla del pastel; haga la hierba corrida con la boquilla 233. 42 porciones

Cicadel

Navidades coloridas

A.



C.

A. ¡Rodolfo está listo para correr!

Molde: *El reno Rudy, p. 205*

Boquillas: *3, 12, 16, 21, p. 126-127*

Colores: *Verde Kelly, negro, rojo-rojo, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado de mantequilla y chocolate, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; decoraciones de glaseado con cara de San Nicolás (2 paquetes), p. 206, maizena*

* Se usa el glaseado de mantequilla color chocolate oscuro y chocolate claro

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Con la boquilla 12, haga la cornamenta, el interior de las orejas y los ojos (alise con un dedo bañado en maizena). Trace las los rasgos faciales, el sombrero y la corbata de moño con la boquilla 3. Haga el punto blanco brillante en el ojo con la boquilla 3. Cubra la cabeza con estrellas corridas hechas con la boquilla 16. Cubra el sombrero y la corbata con estrellas hechas con la boquilla 16. Añada la piel corrida con la boquilla 21 sobre el borde del sombrero y la borla. Haga el borde inferior hojaldrado en zigzag con la boquilla 21; sujete las decoraciones de glaseado. *12 porciones.*

Claud

B. Corona en tecnicolor

Galleta: *Kit de corona de pan de jengibre (incluye la boquilla 3, la mezcla de glaseado, la base de cartón y el arco de terciopelo), p. 210*

Caramelo: *Candy Melts®*: Blanco (necesita 1 paquete), p. 211; juego de colores de caramelo, p. 140; palitos de chupetes de bombillas de Navidad, p. 211*

También: *Envoltura de aluminio dorado, p. 139*

** marca del revestimiento de confitería*

Trace las galletas usando la boquilla 3 y la mezcla de glaseado (prepare el glaseado siguiendo las instrucciones del kit); déjelo reposar. Moldee las luces de caramelo y refrigérelas hasta que estén firmes. Saque del molde el caramelo y envuelva los extremos con papel aluminio. Sujete las galletas, las luces, el caramelo y el arco a la base de cartón.

B.

C. Pizza en la Tierra

Molde: *Molde para árboles de quiches y tartas, p. 206*

Receta: *Masa favorita para pizza*

También: *Salsa para pizza, espinacas frescas, pimientos dulces amarillos, tomates cerezas, queso mozzarella, queso romano o parmesano*

Caliente previamente el horno a 400°F (204°C). Prepare la masa siguiendo las instrucciones e introdúzcala con firme presión dentro del molde engrasado; añada la salsa. Coloque en capas las hojas de espinaca comenzando en la parte inferior del árbol y subiendo hacia la coronilla. Añada el queso mozzarella, los tomates cerezas (rebanados por la mitad), los pimientos amarillos rebanados y esparza más queso mozzarella por arriba. Hornee durante aproximadamente 20-25 minutos, hasta que el queso tenga un color castaño dorado. Sáquelo del horno y esparza queso romano o parmesano para crear un efecto de nieve. *10 porciones para aperitivos, 3 porciones para plato principal.*

D. Él iluminará tus fiestas

Galleta: *Cortagalletas de cobre de muñeco de nieve, p. 209*

Boquillas: *3, 9, 129, p. 126-129*

Colores: *Azul real, negro*, violeta, p. 118*

Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 136; glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Decoraciones de glaseado Petite Light Bulbs, p. 206; hojuelas de minichocolate, maizena*

Hornee y deje enfriar las galletas. Cubra el muñeco de nieve con estrellas hechas con la boquilla 129. Haga el sombrero y la corbata en moño con la boquilla 9 (alise con un dedo bañado en maizena). Haga el cordón de luz en la boquilla 3; coloque las decoraciones de glaseado. Añada los rasgos faciales en la hojuela de minichocolate con puntos de glaseado. *1 porción cada una.*

E. Este pino resplandecerá

Galleta: *Cortagalletas de cobre de árbol de Navidad, p. 209*

Boquilla: *129, p. 128*

Color: *Verde Kelly, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Decoraciones de glaseado Petite Light Bulbs, p. 206; azúcar glasé.*

Hornee y deje enfriar las galletas. Cúbralas con estrellas hechas con la boquilla 129. Sujete las decoraciones de glaseado y esparza el azúcar glasé para crear el efecto de nieve. *1 porción cada uno.*

F. Adornos de árboles

Galleta: *Cortagalletas de adornos Comfort Grip™, p. 209*

Boquillas: *2, 8, p. 126*

Recetas: *Glaseado real, p. 107; pan de jengibre de la abuela, p. 136*

También: *Ministeníciles de Navidad, p. 207; azúcar de colores rojo, amarillo, verde oscuro, p. 207; merengue en polvo, p. 119; espátula de 203 mm, p. 123; cinta satinada roja y verde de 3 mm*

Amase estirando el pan de jengibre y recorte las galletas. Antes de hornear, use el extremo pequeño de la boquilla 8 para cortar un agujero en la cara superior de las galletas. Hornéelas y déjelas enfriar. Coloque el esténcil sobre las galletas y usando la espátula, esparza una delgada capa de glaseado sobre el área abierta del esténcil. Retire el esténcil y espolvoree el área con azúcar de colores. Haga las decoraciones en las galletas con la boquilla 2 y con la misma boquilla haga líneas en zigzag sobre la coronilla del adorno. Deje reposar el glaseado. Ate los tramos de cinta de 457 mm a través del agujero.

Vea como añada estrellas ala manera de Wilton, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

G. ¡Llenos de diversión!

Molde: *Holiday Stocking, p. 205*

Boquillas: *4, 13, 16, 18, 21, p. 126-127*

Colores: *Verde Kelly, azul real, amarillo limón, rojo sin sabor, negro*, castaño, violeta, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; dos malvaviscos grandes y dos malvaviscos pequeños, regaliz negro en cuerda, pajita plástica*

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Cubra el calcetín, el regalo y la pelota con estrellas hechas con la boquilla 16. Usando la boquilla 18, cubra el bastón de caramelo en cuerdas.

Usando la boquilla 18, cubra el oso con estrellas, añada las franjas en los tirantes. Haga los hombros en conchas con la boquilla 16 y añada los rasgos faciales en puntos con la boquilla 4. Para hacer el sombrero, corte la pajita en tramos de 101 mm, inserte el extremo en el malvavisco grande. Glasee lisa la coronilla del malvavisco, cubra los lados con conchas elongadas hechas con la boquilla 18. Insértelo en la coronilla de la cabeza del oso; añada el penacho en conchas con la boquilla 16 y líneas en zigzag hechas con la boquilla 4 para el ala del sombrero. Para hacer los palitos de tambor, inserte tramos de 38 mm de regaliz en cuerda en los minimalvaviscos. Coloque un palito en cada mano y recubra los dedos con estrellas hechas con la boquilla 18. Usando la boquilla 21, haga el borde en zigzag sobre la parte superior del calcetín y la cinta en el regalo. Haga el tambor. Cubra los lados de malvaviscos grandes con líneas en zigzag hechas con la boquilla 16. Colóquelo sobre el pastel, trace usando la boquilla 16. Usando la boquilla 13, añada las borlas en cuerdas y estrellas corridas al borde y una borla individual en el dedo del pie. Añada el borde inferior en estrellas con la boquilla 21. *12 porciones.*

* Para pequeñas cantidades de color, usted puede usar el glaseado decorativo Wilton en tubo y el juego de anillos acopladores, p. 120.

B.

A. Pan de jengibre para llevar

Molde: *Rectangular de 230 x 330 mm, p. 180*

Caramelo: *Candy Melts®*; Blanco, cocoa clara (1 paquete de cada uno), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140*

Galleta: *Cortagalletas en forma de chico Comfort Grip™ Gingerbread, p. 209; palitos de galleta de 202 mm, p. 140*

Receta: *Cereal favorito de arroz tostado*

También: *Triángulos de pergamino, p. 125; bolsas de fiesta de pan de jengibre, p. 211*

* Marca del revestimiento de confitería

Prepare la receta del cereal y colóquela a presión en el molde de 230 x 330 mm cubierto de mantequilla. Después que se haya asentado, corte los chicos de pan de jengibre con el cortagalletas. (Rocíe el cortagalletas con aceite vegetal para que se desprenda fácilmente.) Para pegar los palitos, bañe un extremo en caramelo derretido e insértelo en el cereal. Cubra los chicos de pan de jengibre con caramelo de cocoa derretido. Con los colores de caramelo colorée pequeñas cantidades de caramelo blanco derretido Candy Melts (mezcle el color azul con el color amarillo para obtener el verde). Coloque el caramelo derretido en una manga cortada de pergamino y haga los rasgos faciales, el corbatín, los botones y los diseños en zigzags. Deje reposar. Envuélvalos en bolsas de fiesta.
1 porción cada uno.

B. Magdalenas nevadas

Molde: *Muffin estándar, p. 181*

Caramelo: *Candy Melts®*; Mezcla de Navidad, azul, amarillo, blanco, cocoa clara (1 paquete de cada uno), p. 138; molde de chupete Gingerbread Scene (Escena de pan de jengibre), p. 211*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Papelitos para hornear de chico de pan de jengibre, p. 207; minidecoraciones de glaseado de chico de pan de jengibre, p. 207; juego de pinceles decorativos, p. 140; pastillas de goma*

Haga el molde de la casa, el chico y la chica de pan de jengibre usando el método de "pintura" (p. 114). Refrigere hasta que estén firmes; sáquelos del molde.

Glasee lisas las magdalenas. Coloque los caramelos, las decoraciones de glaseado y las pastillas de goma. *1 porción cada uno.*

C. ¿Es un hombre o un Mousse?

Molde: *Chico de galleta de jengibre, p. 205*

Boquilla: *18, p. 127*

Receta: *Mousse de chocolate, p. 114*

También: *Mezcla de glaseado de vainilla batida, p. 119; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; pastillas de especias, hojas de menta verde*

Prepare la receta del mousse según las instrucciones que aparecen en la p. 114. Sáquelo del molde sobre el cartón para pasteles cubierto con papel aluminio o sobre una bandeja. Prepare la mezcla de glaseado batido. Usando la boquilla 18 haga el adorno de los brazos y las piernas en zigzag, el pelo y los botones en rosetas, trace los contornos de los rasgos faciales y el corbatín en puntos. Coloque pastillas de especias en el centro de los ojos y ponga las pastillas de especias y las hojas de menta verde alrededor del borde inferior. *24 porciones.*

D. A este negocio le encantan las familias

Molde: *Molde de casa para las fiestas de Navidad, p. 206*

Boquillas: *1, 2, 3, 5, 8, 12, p. 126*

Colores: *Cobre (tono claro de piel), azul cielo, amarillo limón, negro, castaño, rojo Navidad, p. 118*

Recetas: *Pan de jengibre de la abuela, p. 136; glaseado real, p. 107*

También: *Juego de cortagalletas de pan de jengibre de perímetro, p. 209; decoraciones Nonpareils Sprinkles de arco iris, p. 121; espátula recta de 200 mm, p. 123; papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; merengue en polvo, p. 119; cartulina de 508 x 203 mm (se necesitan 3 cartulinas), palitos de caramelo de caña de azúcar (se necesitan 5), algodón, minicaramelos duros redondos, pastillas de goma pequeñas y grandes, discos de caramelos de menta, tira de goma de mascar de fruta, malvaviscos grandes, galletas azucaradas tipo oblea.*

Apile los 3 pedazos de cartulina y envuélvalos con papel aluminio, póngalos a un lado para usarlos como base para el pastel. Con la receta de pan de jengibre de la abuela y el juego cortagalletas de perímetro corte un hombre, una mujer y 10 niños aproximadamente. Hornéelos y déjelos enfriar. Use el glaseado real para decorar las galletas. Usando la boquilla 2 haga los rasgos faciales, el cabello, la ropa y los botones de los niños. Con la boquilla 8 haga el vestido, la camisa, los rostros y los delantales del hombre y la mujer (alise con un dedo bañado en maizena). Haga las manos, los dedos, las orejas, los pantalones, los botones, los puños y los tirantes con la boquilla 5. Añada los rasgos faciales y el cabello usando la boquilla 3. Corte los malvaviscos por la mitad y colóquelos sobre la cabeza para simular la parte inferior del gorro de pastelero. Haga la parte superior de los gorros con la boquilla 12.

Hornee y deje enfriar el pastel. Glasee lisas las áreas de los lados de la casa y las ventanas. Marque los detalles de las planchas de madera con la espátula. Trace los contornos de las ventanas y la puerta con la boquilla 5; sujete los minicaramelos redondos. Corte los palitos de caramelo para que encajen en las esquinas de la casa y péguelos con glaseado. Glasee esponjoso el techo y añada las decoraciones Nonpareils. Usando la boquilla 12 haga los aleros en la parte frontal de la casa; sujete las pastillas de goma. Para hacer la caja para almacenar galletas a un lado de la casa, glasee 4 juegos de galletas tipo oblea y péguelas por las esquinas con glaseado. Sujete el adorno del minicaramelo redondo. Coloque la casa y la caja para almacenar galletas. Glasee el cartón esponjoso con la espátula. Cree el efecto de nieve alrededor de la casa con la boquilla 12 y sujete las pastillas de goma. Pegue un pedazo de tira de goma de mascar desde la ventana lateral hasta la caja para almacenar galletas. Coloque las galletas con glaseado. Aplane los malvaviscos para hacer las bolsas de azúcar y harina y la pastilla grande de goma para hacer la melaza. Con la boquilla 1 escriba la palabra "ingredientes" y con la boquilla 3 escriba el mensaje en la fábrica. Para hacer la chimenea, pegue con glaseado tramos escalonados de 3 palitos de caramelo y algodón para simular el "humo".

gudoll

Vacaciones de pan jengibre

D.

Claudell

E. ¡Imagen de unas vacaciones perfectas!

Galleta: *Molde gigante de galletas de chico de pan de jengibre, p. 208; molde rectangular para galletas, p. 136*

Boquilla: *21, p. 127*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Libro de patrones 2001 (patrón del portarretrato), p. 104; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; parrilla de enfriamiento, p. 136; mezcla para galletas y pastel de pan de jengibre (se necesitan 2), chocolates recubiertos de caramelo, discos de menta, pastillas de gelatina, puntitos de canela.*

Prepare una mezcla para galletas según las instrucciones del empaque, colóquela a presión en un molde engrasado y hornee. Deje que se enfríe unos minutos en el molde y luego sáquela del molde colocándola sobre la parrilla de enfriamiento para dejarla enfriar completamente. Usando la boquilla 21 haga los ojos y la nariz en rosetas, haga el adorno de los brazos y las piernas en zigzag, delinee la boca y haga el cabello corrido. Añada chocolates recubiertos de caramelo para los ojos.

Para el portarretrato: Prepare la otra mezcla para galletas, amásela y estírela con el rodillo. Con el patrón corte la parte posterior completa del portarretratos y la parte frontal abierta del portarretratos. Hornee en el molde rectangular para galletas según las instrucciones del empaque y colóquelo en la parrilla de enfriamiento para que se enfríen completamente. Con la boquilla 21 haga en zigzag los alrededores del marco del portarretratos y sujete caramelos surtidos. Coloque una foto entre la parte inferior y la parte superior del marco, sujetándola con glaseado. Pegue el marco al chico de pan de jengibre con glaseado. *12 porciones.*

Nota: Use una foto laminada o, para proteger la foto, cubra con una lámina de acetato transparente ambos lados de la foto.

E.

A.

B.

A. Familia de villancicos

Molde: *Galleta redonda gigante, p. 137*

Galleta: *Juego de cortagalletas Snowman Nesting, p. 209; juego de cortagalletas Star Nesting (se usa el más pequeño), p. 135*

Boquillas: *2, 3, 5, 12, 16, p. 126-127*

Colores: *Violeta, azul real, amarillo dorado, verde Kelly, negro, rosa, rojo-rojo, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Círculo para pastel de 304 mm, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; maizena*

Hornee la galleta redonda, la galleta de estrella y una galleta de muñeco de nieve de cada tamaño. Déjelas enfriar. Glasee lisa la galleta redonda y póngala a un lado. Para las galletas de muñeco de nieve, use la boquilla 12 para cubrir las galletas con glaseado; alise dando suaves toquecitos con un dedo bañado en maizena. Usando la boquilla 3, haga en puntos los ojos, las narices y los botones. Con la boquilla 2 haga las bocas y los tapaorejas. Usando la boquilla 5 haga las bufandas y el traje (alise con un dedo bañado en maizena). Coloque las galletas de muñeco de nieve sobre la galleta redonda. Déle mayor volumen al gorro del muñeco de nieve con la boquilla 12 y cúbralo con estrellas con la boquilla 16. Haga los bordes en zigzag con la boquilla 12. Haga la nieve con la boquilla 12 en la parte inferior de la galleta; usando la boquilla 3 escriba el mensaje. Coloque la galleta de estrella y cubra con estrellas con la boquilla 16. Añada al azar estrellas al cielo con la boquilla 16. *12 porciones.*

D.

C.

E.

B. El farolero

Moldes: *Molde de minibarra, p. 181; Snowman Cookie Treat, p. 208*

Caramelo: *Candy Melts®* blanco (2 paquetes), mezcla de colores pasteles, cocoa clara (1 paquete de cada uno), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140*

También: *Decoraciones de glaseado acebo miniatura, p. 207; mangas decorativas desechables, p. 125; malvaviscos, azúcar glasé, caramelos redondos duros pequeños, palitos de caramelo de 101 mm, tijeras, mondadientes, bloque de manualidades*

(Nota: Con las cantidades de caramelos dadas para esta receta se pueden hacer aproximadamente tres muñecos de nieve con sus respectivas bases.)

Para hacer el muñeco de nieve: Haga el sombrero, la bufanda y los guantes usando caramelo derretido en una manga desechable cortada. Refrigérelos hasta que estén firmes. Haga el cuerpo del muñeco de nieve con caramelo derretido; refrigérelo hasta que esté firme. Sáquelo del molde. Haga los ojos, la nariz, la boca y los botones (mezcle los colores de caramelo rojo y azul con caramelo blanco derretido para obtener el negro).

Para los faroles: Corte un malvavisco por la mitad, páselo por azúcar en polvo, luego corte la parte superior para formar un punto. Bañe el malvavisco con chocolate derretido, luego bañe el segundo malvavisco en caramelo amarillo. (Nota: Para un fácil manejo, inserte un mondadientes en los malvaviscos. Déjelos secar en el bloque de manualidades.)

Sujete el malvavisco de chocolate al malvavisco amarillo con caramelo derretido; haga líneas de caramelo de chocolate hacia abajo por los lados. Añada zigzags de caramelo derretido, la llama roja con un toque de amarillo y la mecha negra; sujete en la parte superior un caramelo redondo.

Para hacer las bases: Llene los moldes Mini Loaf con caramelo derretido hasta formar un fondo de 12 mm de espesor. Refrigérelos hasta que estén firmes; sáquelos del molde. Extienda caramelo derretido esponjoso con una espátula para crear el efecto de nieve. Sujete el muñeco de nieve a la base con caramelo derretido. Sujete el palito de caramelo detrás del muñeco de nieve; sujete el farol a la parte superior y las decoraciones de glaseado de acebo. Escriba el nombre con caramelo derretido. *1 porción cada uno.*

C. Barremos copos de nieve

Molde: *Minimolde de muffins, p.181*

Boquilla: *3, p. 126*

Color: *Azul real, p.118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Minipapelitos para hornear de muñeco de nieve, p. 207*

Glasee lisas las minimagdalenas y con la boquilla 3 haga en puntos y cuerdas el diseños de copos de nieve. *1 porción cada uno.*

D. Bosques invernales

Molde: *Muffin estándar, p. 181*

Boquilla: *13, p. 127*

Color: *Verde Kelly, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Papelitos para hornear estándar de muñeco de nieve, p. 207; decoraciones de glaseado de muñeco de nieve, p. 207; palitos de pretzel*

Glasee esponjosas las magdalenas con la espátula. Haga los arbolitos de Navidad en los palitos de pretzel: Haga estrellas corridas con la boquilla 13; haga estrellas alargadas en la parte inferior del árbol y estrellas más cortas hacia la parte superior. Coloque los arbolitos y las decoraciones de glaseado sobre las magdalenas. *1 porción cada uno.*

E. ¡Manejado con guantes infantiles!

Molde: *Redondo de 355 x 76 mm, p. 178; Juego de moldes independientes de muñeco de nieve, p. 206*

Boquillas: *2, 4, 12, 349, 362, p. 126-127*

Colores: *Verde hoja, rojo-rojo, naranja, castaño, negro, violeta, rosa, amarillo limón, azul real, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Núcleo de calentamiento Decorator Preferred®, p. 178; placa separadora de 152 mm, p. 175; espigas de madera, p. 174; merengue en polvo, p. 119; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p.*

177; triángulos de pergamino, p. 125; regaliz negro trenzado, papel encerado

Con anterioridad, usando glaseado real de consistencia rígida y las boquillas 2, 4, 12 y 349 haga las figuras de los niños (p.112). Déjelas secar completamente.

Glasee liso un pastel redondo de 1 capa de 76 mm de alto con glaseado de mantequilla y prepárelo para la construcción apilada (vea la p.116). Glasee esponjosa la coronilla del pastel con la espátula. Usando la boquilla 12 haga carámbanos de hielo alargados corridos hacia abajo por los lados del pastel.

Coloque el pastel de muñeco de nieve en el centro de la placa separadora. Glasee liso el muñeco de nieve y el sombrero. Haga la bufanda con estrellas con la boquilla 362 y la nariz corrida con la boquilla 12. Corte y use pedazos de regaliz para los ojos, los botones y la boca. Coloque el pastel de muñeco de nieve en el pastel redondo sostenido con las espigas. Con la espátula y glaseado haga "nieve" adicional para cubrir la placa alrededor del muñeco de nieve. Con la boquilla 12 haga las botas y sujete los niños al pastel. Agregue más nieve alrededor de las botas. Usando la boquilla 12 haga al azar en puntos bolas de nieve en el borde inferior. *42 porciones.*

F. Pareja de punta en blanco

Molde: *Cuadrado de 203 x 50 mm, p. 180*

Colores: *Rosa, violeta, verde Kelly, amarillo limón, azul real, naranja, p. 118*

Galleta: *Cortagalletas Comfort Grip™ de muñeco de nieve, p. 209*

Receta: *Arcilla de caramelo, p.114; cereal favorito de arroz tostado*

Caramelo: *Candy Melts®*: Cocoa oscuro, blanco (1 paquete de cada uno), p. 138*

También: *Libro de patrones 2001 (Sombrero, bufanda, chaleco, botas, corbatín, escoba y traje), p. 104; triángulos de pergamino, p. 125; palitos de pretzel, cuchillo de manualidades, papel encerado, jarabe de maíz, rodillo de amasar, aceite vegetal de cocina en aerosol*

† Nota: Con una receta se hacen aproximadamente 6 muñecos de nieve.

Prepare la receta de cereal y mítala a presión en el molde de 203 mm untado de mantequilla. Use el cortagalletas para cortar los muñecos de nieve. (Nota: Rocíe el cortagalletas con aceite vegetal en aerosol para que se desprenda fácilmente). Póngalos a un lado. Prepare una receta de arcilla de caramelo. Déjela reposar. Corte un pedacito de arcilla de caramelo del tamaño de un guisante y coloréelo con color naranja. Haga dos bolas de arcilla de caramelo de 25 mm de diámetro; Coloree una bola con color amarillo y deje la otra de color blanco. Divida la arcilla restante en cuatro partes; coloréelas con color verde, rosa, azul y violeta. Amase la arcilla de caramelo entre dos hojas de papel encerado hasta darle 6 mm de espesor. Use el cuchillo de manualidades y los patrones para cortar las prendas deseadas. Sujete la ropa al muñeco de nieve con caramelo derretido. Use caramelo derretido en triángulos de papel pergamino cortados para hacer los rasgos faciales y los diseños de la ropa. Amase pedazos de fondant naranja para hacer las narices y sujételas con caramelo derretido. Amase el fondant amarillo y corte flecos con el cuchillo de manualidades para hacer las cerdas de la escoba; sujételas al palito de pretzel con caramelo derretido. *1 porción cada uno.*

G. Nevada sorpresa

Molde: *Minimolde de pelota, p. 186*

Boquilla: *1, p. 126*

Caramelo: *Juego de colores de caramelo, p. 140; Candy Melts®: Blanco, azul (2 paquetes de cada uno), p. 138; molde de chupetes de muñeco de nieve, molde de chupetes de copos de nieve, p. 211*

Receta: *Arcilla de caramelo, p. 114*

También: *Mangas decorativas desechables, p. 125; juego de pinceles decorativos, p. 140*

Prepare la receta de arcilla de caramelo y déjela reposar a temperatura ambiente durante 3 horas; colóquela en una bolsa sellada toda la noche. Use el molde de Mini Ball, caramelo derretido y las instrucciones para hacer conchas de caramelo (p.114) y haga 2 conchas de caramelo para cada bola de nieve. Moldee los caramelos de muñeco de nieve y copos de nieve usando los métodos de "pintura" y "capas" p.114 (se necesita 1 caramelo de muñeco de nieve y 6 caramelos de copos de nieve para cada bola de nieve). Déjelos reposar.

Saque del molde las bolas de nieve y rellénelas con los caramelos de copos de nieve. Selle las dos mitades con caramelo derretido. Con la espátula, glasee con caramelo derretido la bola de nieve para darle un efecto esponjoso. Coloree la arcilla de caramelo con color azul. Amase y corte un tramo de arcilla de caramelo de 19 x 279 mm. Sujételo a la bola de nieve con caramelo derretido. Usando la boquilla 1 y caramelo derretido en una manga desechable escriba el mensaje. Sujete con caramelo derretido el muñeco de nieve a la bola de nieve. *1 porción cada uno.*

H. ¡Efecto de bola de nieve!

Moldes: *Muñeco de nieve, p. 205; Minimolde de pelota, p. 186*

Boquillas: *4, 129, p.126-129*

Colores: *Azul real, verde Kelly, amarillo limón, negro, rosa, p.118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p.107*

También: *Libro de patrones 2001 (boca del muñeco de nieve), p. 104; palitos de chupetes de Navidad (se usa el verde), p. 140; glaseado decorativo de chocolate listo para usar, p. 119; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; regaliz negro en cuerda, malvaviscos*

Nota: Para obtener el tono negro, mezcle color de glaseado negro con glaseado de chocolate. Use glaseado blanco diluido para el muñeco de nieve y las bolas de nieve.

Glasee lisa ligeramente el área de la bufanda y el sombrero. Glasee esponjosa el área de la cara con espátula. Trace el patrón de la boca con un mondadientes. Glasee lisa la boca con espátula; haga la lengua en cuentas con la boquilla 4 (alise la boca y la lengua con un dedo bañado en maizena). Glasee esponjoso el cuerpo del muñeco de nieve con la espátula. Cubra la bufanda y los botones con estrellas usando la boquilla 129. Corte los malvaviscos por la mitad y colóquelos como ojos y nariz. Haga las pupilas en puntos con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena). Haga las mejillas con estrellas usando la boquilla 129. Cubra el sombrero con estrellas con la boquilla 129; haga las hojas de acebo con estrellas con la misma boquilla; haga las bayas en puntos con la boquilla 4.

Para hacer la pipa: Glasee lisa la parte superior e inferior de un malvavisco, cubra los lados en zigzag con la boquilla 4. Glasee el palito de chupete con glaseado verde. Inserte un palito de chupete en el malvavisco y colóquelo en el pastel. Para hacer las bolas de nieve: Glasee las esponjosas con la espátula usando glaseado blanco diluido. Coloque las bolas de nieve alrededor del pastel de muñeco de nieve y tramos de 38 mm de largo de regaliz en cuerda para hacer las líneas de movimiento. *18 porciones.*

* marca del revestimiento de confitería

Colores nevados

A.

A. Isla de dulces fiesta

Moldes: *Jelly Roll de 266 x 393 mm, p. 181; Petite Christmas Tree, p. 206*

Boquillas: *2, 352, p. 126-127*

Colores: *Violeta, rosa, verde hoja, p. 118*

Recetas: *Glaseado real, p. 107; glaseado de fondant Quick Pour, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136*

Galleta: *Juego de cortagalletas Heart Nesting, p. 135; cortagalletas cuadrado Crinkle Comfort Grip™, p. 133; juego de minicortagalletas metálicos de Navidad de 6 piezas, p. 209; juego de cortagalletas Jolly Shapes, p. 209; rectangular de galletas, p. 136; parrilla de enfriamiento, p. 136*

Caramelo: *Candy Melts®* blanco (se necesitan 2 paquetes), p. 138; kit de elaboración de caramelo de Navidad, p. 211; molde de trufas de regalo, p. 139; molde de trufas de Navidad, p. 211; rellenos de caramelo: frambuesa, vainilla y chocolate, p. 139*

También: *Juego de soportes de pastel de piso alto [placas de 406, 254 y 203 mm (1 de cada medida)], columnas de 165 mm (se necesitan 2), p. 172; perno de la columna inferior, p. 172; patas adhesivas para placa (se necesitan 6); azúcar colorado verde claro, p. 121; mezcla de pasta de goma, p. 131; merengue en polvo, p. 119; mangas de confitero desechables, p. 125; juego de cancelas decorativas, p. 140; cinta dorada de 16 mm de ancho (necesita 20 yardas); cinta blanca de 3 mm de ancho (se necesitan 5 yardas); azúcar granulada; alambre calibre 22 (36 piezas cada una de 457 mm); cinta celofán*

La isla de dulces contendrá cuatro tipos de caramelos decorados y adornos de pasta de goma fáciles de hacer para colgar. Arme el soporte sin la tuerca de la tapa superior. Para hacer el soporte de galleta: Usted necesitará un total de 12 rizos de alambre. Para cada rizo, pegue entre sí con cinta adhesiva 3 piezas de alambre. Envuélvalas con cinta dorada y sujételas firmemente en el extremo con cinta adhesiva. Envuelva entre sí 3 rizos en un racimo de 4 y envuelva todos los racimos como uno solo en el centro.

Varios días antes, haga los adornos de pasta de goma: Divida una receta de pasta de goma en tres partes; coloréelas con color verde claro/rosa/violeta. Amase, estire y corte 26 campanas y 26 árboles usando los minicortagalletas. (Nota: Corte dos formas para cada adorno deseado.) Para hacer el lazo de colgar, corte piezas de 101 mm de la cinta blanca de 3 mm de ancho para cada adorno, dóblela por la mitad y colóquela entre las dos piezas del adorno. Humedézcalas con agua usando un pincel y sujételas firmemente. Humedezca la pasta de goma con agua y espolvoree los árboles con azúcar verde. Para las campanas, añada en pasta de goma una franja pequeña y una bola diminuta para el badajo; sujételos humedeciéndolos con agua usando un pincel. Espolvoree con azúcar granulada. Para las estrellas de galleta colgantes: Amase y estire la masa para galletas. Use el cortagalletas de estrella del juego de Jolly Shapes para recortar 12 galletas. Haga un orificio en la parte superior de las galletas con el extremo del pincel decorativo y hornéelas. Cuando se hayan enfriado, trace los contornos con glaseado real y la boquilla 2. Rellene con glaseado real diluido. Deje reposar. Con glaseado real en una manga de papel pergamino cortada, haga puntos al azar. Sujételas con cinta.

Para hacer los caramelos: Moldee una variedad de caramelos usando el método de "pintura" (p. 114). Añada color rosa al caramelo blanco derretido para lograr el tono rosa; añada Candy Melts blanco al caramelo verde oscuro derretido para lograr el tono verde. Siga las instrucciones del empaque de las trufas para hacer las trufas rellenas.

Para los moldes Petite Fours: Hornee los pasteles en el molde de brazo gitano y en los moldes Petite Tree de arbolitos. Corte los pasteles de brazo gitano en rectángulos de 25 x 50 mm. Prepare los pasteles para cubrirlos con fondant vertido (p. 130). Coloque los pasteles en la parrilla de enfriamiento y cúbralos con el fondant Quick Pour, déjelos reposar. Añada con glaseado real las bayas en puntos usando la boquilla 2 y las hojas con la boquilla 352.

Para hacer las galletas restantes (todas glaseadas y decoradas con glaseado real): Corte una variedad de galletas usando los cortagalletas de estrella, calcetín y bastón de caramelo del juego de Jolly Shapes. Hornéelas y déjelas enfriar. Use la boquilla 2 y glaseado sin diluir para trazar los contornos de las galletas; déjelas reposar; recúbralas con glaseado diluido; déjelas reposar otra vez. Usando la boquilla 2 haga zigzags y puntos. Para hacer los regalos de galleta, use el cortagalletas cuadrado Crinkle (para hacer la caja) y el cortagalletas de corazón más pequeño (corte 2 para hacer el moño de los lazos); hornéelos y déjelos enfriar. Glaséelos lisos; déjelos reposar. Con la boquilla 2 haga remolinos; sujete dos corazones al paquete para formar el moño. Haga el nudo y las líneas en puntos. Antes de la fiesta: Arme la isla usando las placas de 203, 254 y 304 mm; dos columnas de 164 mm y el perno de la columna inferior del juego de soportes de piso alto. Sujete las patas adhesivas a la placa de 406 mm. Arme el soporte sin la tuerca de la parte superior; coloque el soporte para colgar de galleta y alambre dentro de la columna superior. Pegue la cinta que sostiene los adornos debajo del borde de las 2 placas superiores con cinta adhesiva. Cuelgue las estrellas de los rizos de alambre. Coloque los dulces en las placas. 20 porciones.

* marca del revestimiento de confitería

Claudia

A.

B.

También: *Libro de patrones 2001 (patrones de brazo, pierna, triángulo), p. 104; Jimmies Sprinkles de arco iris, p. 121; juego de formadores de flores, p.125; palitos de galleta de 152 mm, p.136; espátula recta de 279 mm, p.123; mangas decorativas desechables, p.125; espigas de madera, p.174; regaliz negro en cuerda, papel encerado*

** marca del revestimiento de confitería*

Con anterioridad, haga las placas de caramelo Rugrats (p. 114). Use el interior del molde como patrón y el caramelo derretido en las mangas desechables cortadas para cubrir las placas. Refrigere después de cada aplicación de color hasta que las cabezas estén completamente acabadas. Haga los siguientes tonos de caramelo: Para la piel, mezcle caramelo blanco con amarillo y rojo; para el cabello amarillo, mezcle el amarillo con naranja; para el cabello rojo, mezcle el caramelo rojo con naranja; las lenguas son de caramelo rosado; los anteojos púrpura son de lavanda; el negro color de caramelo azul y rojo mezclado en caramelo blanco derretido; el zapato es caramelo azul de la mezcla de colores pasteles con color azul añadido. Comience haciendo los ojos blancos, los anteojos púrpura y los moños púrpura en el cabello. Seguidamente haga las lenguas rosadas, las bocas negras y los dientes blancos. Añada cabello amarillo y rojo. Llene con color de piel todas las caras. Refrigere hasta que estén firmes y sáquelas del molde. Haga la boca negra en Angélica, añada las cejas, las pestañas y las pupilas en color negro y refrigérelas hasta que estén firmes, sáquelas del molde. Sujete el "cabello" negro en regaliz a la parte posterior de la cabeza de Tommy con caramelo derretido. Sujete los palitos de galletas a la parte posterior de las cabezas con caramelo derretido; póngalos a un lado.

Pegue los patrones del brazo y la pierna a la superficie de trabajo y cúbralos con papel encerado. Pegue el papel encerado para sujetarlo. Haga los brazos y las piernas con color piel usando el caramelo derretido en mangas desechables cortadas; refrigérelos hasta que estén firmes; sáquelos del molde y póngalos

A. Cumpleaños de Magenta

Molde: *Blue's Clues™, p. 215*

Boquillas: *3, 5, 16, 18, p. 126-127*

Colores: *Rosa, violeta, azul real, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177*

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Trace a Magenta y los rasgos faciales con la boquilla 3 y glaseado de combinación rosa/violeta. Trace la pancarta con la boquilla 3 en color blanco. Glasee lisa el área de la pancarta y la lengua con glaseado rosa. Haga el blanco de los ojos con la boquilla 3; haga la nariz y las pupilas con la boquilla 5 usando glaseado color rosa oscuro/azul real/violeta (alise con un dedo bañado en maizena). Llene el sombrero y los puntos más oscuros en Magenta con estrellas hechas con la boquilla 16 de color rosa regular/azul real. Llene Magenta con estrellas hechas con la boquilla 16 y color rosa claro/azul real. Haga las volutas en el sombrero con la boquilla 3. Escriba el mensaje con la boquilla 3. Haga el borde inferior en rosetas con la boquilla 18. *12 porciones.*

© 2000 Viacom International Inc. Reservados todos los derechos. Nickelodeon, Nick Jr., Blue's Clues y todos los títulos, logotipos y personajes afines son marcas registradas de Viacom International, Inc.

B. Un retrato en azul

Galleta: *Cortagalletas cuadrado Crinkle Comfort Grip™, p. 134*

Boquillas: *2B, 6, p. 126-127*

Color: *Amarillo limón, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Decoraciones de glaseado, Blue's Clues, p. 215*

Glasee lisas las galletas. Haga la banda con la boquilla 2B (con el lado liso hacia arriba) alrededor del borde superior de las galletas. Haga espirales y volutas con la boquilla 6 alrededor de los bordes. Coloque la decoración de glaseado mientras el glaseado siga todavía húmedo. *1 porción cada una.*

C. ¡Los Rugrats se meten en todo!

Moldes: *Rugrats, p. 214; redondos de 304 x 50 mm, 406 x 50 mm, p. 180; molde rectangular de galletas, p. 136*

Boquillas: *5, 8, 115, p. 126-127*

Colores: *Amarillo limón, violeta, p. 118*

Caramelo: *Candy Melts®: blanco, amarillo, rojo, naranja; mezcla de colores pasteles (1 paquete de cada uno), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

D.

C.

B. Árboles recién cortado's

Galleta: *Cortagalletas de perímetro de Árbol de Navidad, p. 209*

Boquillas: *3, 352, p. 126-127*

Colores: *Rosa, verde Kelly, violeta, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla blancanieves o glaseado real, p. 107; masa de estirar para galletas, p. 136;dulce de cereal favorito de arroz tostado*

También: *Círculo de pastel de 203 mm, p. 177; Rolled Fondant listo para usar (1 paquete), p. 130; merengue en polvo, p. 119; cinta satinada rosada de 3 mm de ancho, etiqueta blanca de regalo, palitos de pretzel de 190 mm*

Corte y hornee las galletas de árbol. Cubra los árboles con hojas corridas con la boquilla 352; añada puntos usando la boquilla 3. Póngalos a un lado. Prepare la receta de dulce de cereal de arroz tostado. Haga con 1/2 taza de la mezcla una bola para la base del árbol; inserte el palito de pretzel en la base y déjelo reposar. Coloree el fondant, amase y estire hasta darle 1.5 mm de espesor. Corte un círculo de 203 mm usando como patrón el círculo de pastel. Envuelva el fondant alrededor de la base del árbol y presiónelo para unirlo en la parte superior. Inserte un tramo de cinta de 355 mm en la etiqueta de regalo y haga un moño alrededor del punto de unión. Sujete las galletas de árbol a los palitos de pretzel con glaseado; déjelos reposar. *1 porción cada uno.*

C. Cortado para hoy

Molde: *Treeliteful, p. 206*

Boquilla: *4, p. 126*

Colores: *Verde hoja, rosa, violeta, p. 118*

Galleta: *Juego de cortagalletas Star Nesting (se usa la estrella más pequeña), p. 135*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Rolled Fondant listo para usar (2 paquetes), rodillo Quick Ease, p. 130; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; cortador de pizza, regla, papel de aluminio*

Coloree de verde un paquete de fondant, 1/4 de paquete con color rosa, 1/4 de paquete color violeta; reserve 1/2 paquete de color blanco.

Al menos un día antes, amase y estire el fondant y corte 12 estrellas (cada una de color violeta/rosado). Póngalas a un lado. Amase y estire el fondant blanco hasta darle 3 mm de espesor; use el cortador de pizza y la regla para cortar cintas de aproximadamente 254 mm de largo. Dèle forma a las cintas con un diseño de líneas libres, colocando papel aluminio retorcido debajo de las cintas. Déjelas secar encima del molde del pastel. Prepare el pastel para el rolled fondant, glaseándolo ligeramente con glaseado de mantequilla. Cubra el pastel con el rolled fondant (p. 130). Haga diseños de remolino en la coronilla y en los lados del pastel con la boquilla 4. Sujete las cintas y las estrellas con glaseado de mantequilla. *12 porciones.*

D. Generoso capullo

Molde: *Poinsettia, p. 206*

Boquilla: *131, p. 128*

Colores: *Violeta, verde hoja, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Rolled Fondant lista para usar (1 paquete), p. 130; cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de herramientas de confitería, p. 131; Rodillo Quick Ease, p. 130; juego de pinceles decorativos, p. 140; tiza no tóxica de colores pasteles, bolas de algodón, cuadrado de espuma suave de 50 x 50 mm, colador de té, maizena*

Haga las hojas y los pétalos de fondant varios días antes. Coloree 1/4 de paquete de fondant con color verde. Haga 9 hojas de color verde y 10 pétalos grandes y 6 pétalos pequeños de color blanco. Espolvoree la parte interior del molde con maizena. Presione una pequeña cantidad de fondant contra una sección de una hoja o un pétalo dentro del molde; dèle forma de pétalo/hoja completa y retírela del molde. Coloque el pétalo/hoja sobre la espuma suave y marque las nervaduras usando la herramienta para hacer vetas. Retire de la espuma el pétalo/hoja. Espolvoree con maizena fuera del molde y seque las hojas verdes en el borde exterior superior del molde. Espolvoree el cartón para pasteles y las bolas de algodón con maizena, dèle forma a los pétalos blancos y apóyelos en las bolas de algodón y colóquelos en el cartón para pasteles a secar. Ralle la tiza usando el colador de té. Aplique la tiza con un pincel decorativo en las hojas y los pétalos secos.

Glasee lisos los lados y la coronilla del pastel. Haga el borde inferior en estrellas con la boquilla 131. Coloque las hojas verdes en el pastel. Coloque los 10 pétalos grandes y sujételos con puntos de glaseado. Añada 6 pétalos pequeños alrededor del centro, sujételos con glaseado. Usando el fondant verde, haga 22 bolas del tamaño de un guisante y colóquelas en el centro de la flor, sujetándolas con puntos de glaseado, si es necesario. *12 porciones.*

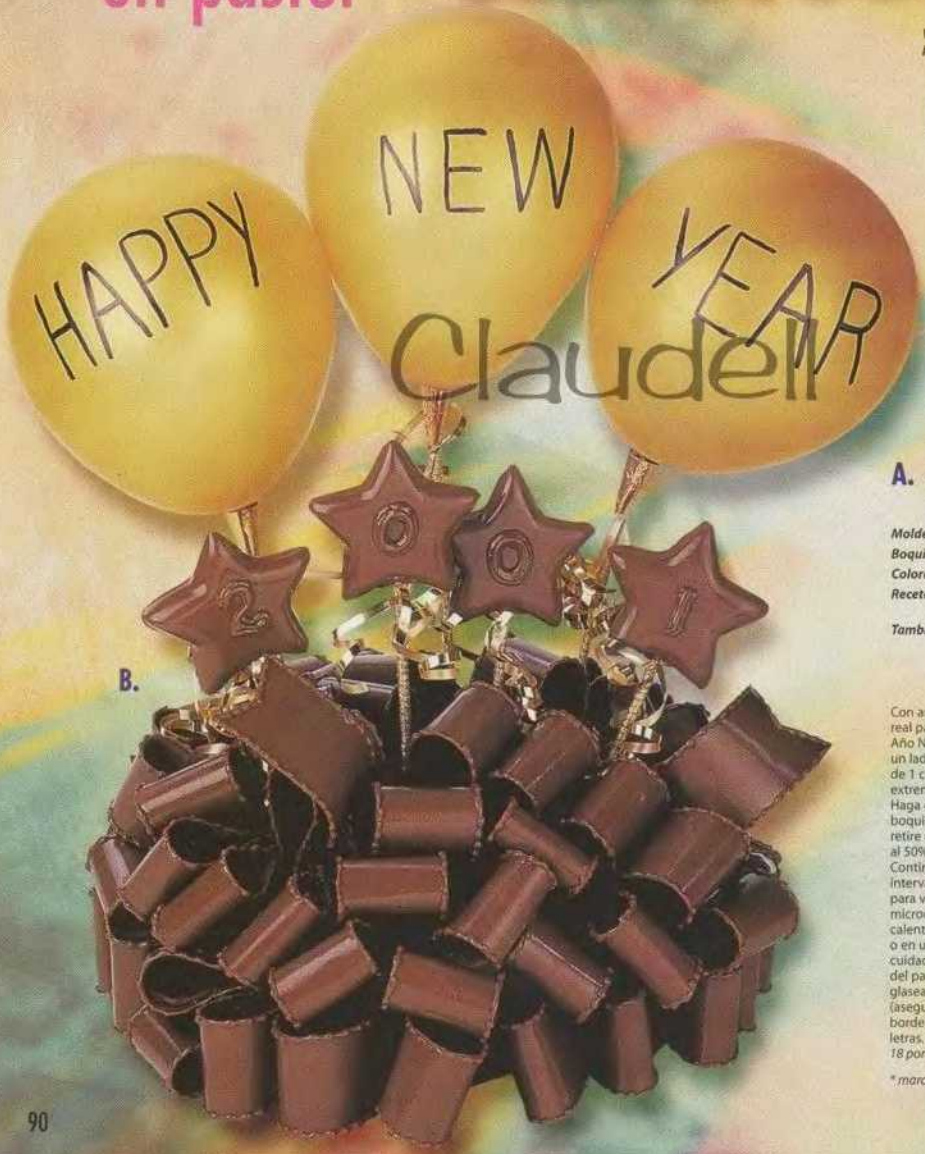
Odisea 2001 en pastel

A.

Vea como hacer la borde en concha a la manera de Wilton, en la Internet.

www.wiltonyearbook.com

B.



A. ¡Brindemos por un año excepcional!

Molde: *Barra larga, p. 181*

Boquillas: *12, 32, p. 126*

Colores: *Violeta, rosa, verde hoja, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107*

También: *Decoraciones Nonpareils Sprinkles de arco iris, p. 121; merengue en polvo, p. 119; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; glaseado fudge envasado, papel encerado*

Con anterioridad, use la boquilla 12 y glaseado real para elaborar en puntos el mensaje "Feliz Año Nuevo" sobre papel encerado. Póngalo a un lado y déjelo secar. Coloque dos pasteles de 1 capa sobre el cartón extremo con extremo. Glasee lisos los lados y las coronillas. Haga el borde inferior en conchas con la boquilla 32. Abra el envase de glaseado fudge, retire el papel aluminio. Hornee en microondas al 50% de potencia durante 1 minuto; agítelo. Continúe horneando en microondas en intervalos de 30 segundos hasta que esté listo para verterlo. Si no dispone de un horno de microondas, el envase de glaseado puede calentarse en una bandeja de calentamiento o en un molde con agua en una estufa. Vierta cuidadosamente el glaseado sobre la coronilla del pastel, permita que pequeñas gotas de glaseado se corran por los lados del pastel (asegurándose de que el glaseado no llegue al borde inferior). Cuando esté firme, coloque las letras. Espolvoree con Nonpareils de arco iris. *18 porciones.*

** marca del revestimiento de confitería*

B. Recompensa de fin de año

Molde: *Redondo de 20,3 x 7,6 cm, p. 178; Molde de galletas en estrella, p. 137*

Boquilla: *10 (se necesitan 4), p. 126*

Caramelo: *Candy Melts® cacao clara (se necesitan 4 paquetes), p. 138; envolturas de papel aluminio dorado, p. 139*

Receta: *Glaseado de mantequilla de chocolate, p. 107*

También: *Cartones redondos para pasteles de 35,5 cm (se necesitan 2), papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; mangas decorativas desechables, p. 125; palitos de chupetes de 29,8 cm, p. 140; ganchos para flores, p. 173; espátula inclinada de 20,3 cm, p. 123; papel de congelador, 4 yardas de cinta dorada alambrada de 3 mm de ancho, 6 yardas de cinta rizada dorada, globos dorados de 30,4 cm (se necesitan 3), regla, marcador negro*

Un dia antes, haga 97 lazos y 3 serpentinas: Corte 100 tiras de papel de congelador dándole 5 cm de ancho x 20,3 cm de largo. Corte una muesca en un extremo de 3 tiras para las serpentinas. Para crear la curva del rollo, asegúrese de cortar el tramo de 20,3 cm de largo en la dirección curva natural del rollo de papel de congelador. Vierta el caramelo derretido en una manga decorativa desechable y oprímalo sobre el lado brillante de las tiras del papel de congelador. Cubra toda la tira y alise con una espátula inclinada pequeña. Levante las piezas y limpie los bordes con la punta de los dedos. Póngalas a un lado durante 60 a 90 segundos hasta que el caramelo comience a asentarse. Para los lazos, una a presión los extremos y póngalos a un lado para que se sequen completamente. Para las serpentinas, curve ligeramente las tiras y póngalas a un lado para que se sequen completamente. Haga piezas extra para reponer las que se rompan. Retire cuidadosamente el papel. Usando una manga cortada y rellena con caramelo derretido, haga el borde en cuentas. Sujete las serpentinas a los trozos de palitos de chupetes de 7,6 cm de largo. Moldee 4 estrellas en los palitos usando caramelo derretido, el molde Star Cookie Treat y palitos de 29,8 cm. Vierta por triplicado los números en las estrellas. Déjelos reposar. Envuelva los palitos con la cinta alambrada, seguidamente átelos con la cinta rizada. Póngalos a un lado.

Infle los globos, escriba el mensaje usando el marcador. Envuelva 3 palitos de chupete con cinta alambrada, átela a los globos. Cubra tres boquillas decorativas con envoltura de papel aluminio dorado. Ensarte la punta en el palito, con el extremo ancho hacia arriba y empuje el globo hacia arriba para sostenerlo en su sitio. Ate la cinta rizada.

Glasee densamente el pastel de 1 capa de 7,6 cm de alto. Haga el borde inferior en cuentas con la boquilla 10. Inserte a presión los ganchos de flores en la coronilla del pastel e inserte los globos y las estrellas. Comenzando en la parte inferior, coloque los lazos y métalos con suave presión en el glaseado, cubriendo el pastel. Coloque las serpentinas en los palitos. *10 porciones.*

C. ¡Demasiada champaña!

Moldes: *Redondos de 17,7 x 5 cm, 25,4 x 5 cm, p. 180*

Boquillas: *1, 2, 3, 4, 5, 9, 12, 104, p. 126-129*

Colores: *Negro, verde Kelly, rosa, violeta, azul real, p. 118*

Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p.107; glaseado de flujo de colores, p. 113*

También: *Clavo para flores No. 7, p. 129; Libro de patrones 2001 (patrón de botella de champaña), p. 104; envolturas de papel aluminio dorado, p. 139; mezcla de flujo de colores y merengue en polvo, p. 119; copas transparentes de champaña (2 paquetes), p. 169; triángulos de pergamino, p. 125; cartones para pasteles de 35,5 cm (se necesitan 2), papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; velas de botella de champaña (2 paquetes), p. 148; espigas de madera, p. 174; tamaños surtidos de bolas blancas de goma.*

Con anterioridad, usando glaseado real, haga las figuras de aproximadamente 12 elefantes, usando la boquilla 12 para modelar el cuerpo y las patas; usando la boquilla 9 para hacer la trompa; haga las orejas con la boquilla 104, la planta de las patas y los dedos con la boquilla 2; los ojos con la boquilla 1 (p.113).

Usando el patrón, haga la botella de champaña de flujo de colores: Trace la botella usando la boquilla 2 y flujo de colores sin diluir, seguidamente vierta el flujo diluido de colores (p.113). Cuando esté firme, envuelva el papel aluminio dorado alrededor de la botella y escriba el año con la boquilla 1. Póngalo a un lado. Glasee los pasteles de 2 capas y prepárelos para la construcción apilada (p.116). Haga los bordes inferiores y superiores en cuentas con la boquilla 4. Usando la boquilla 3, cubra el clavo de flores con glaseado real y sujete el elefante a la coronilla. Pegue el clavo de flores a la coronilla de la espiga. Sujete la espiga en la parte posterior de la botella de champaña con glaseado real. Use la boquilla 5 y el glaseado real para crear el efecto de champaña burbujeante debajo del elefante.

Coloque los elefantes, las copas y la botella de champaña con flujo de colores; sujete las bolas de goma y las velas con glaseado. Escriba el mensaje con la boquilla 3. *34 porciones.*

Bienvenidos a la sección especial del anuario

Ositos de Peluche

¡No hay nada más encantador que un pastel de ositos de peluche! Estas preciosas y encantadoras criaturas ejercen una atracción especial para los chicos y chicas de todas las edades; ¡bebés, niños, adolescentes y adultos; todos ellos los adoran! Nosotros hemos incluido en nuestro álbum 18 pasteles de ositos de peluche, cada uno de ellos es ideal para celebrar una ocasión especial. Deléitese echando un vistazo a la forma como nosotros los vestimos para la ocasión: ¡con birrete y toga para graduación, listos para viajar con cámara y lentes de sol como felices jubilados, con faldita de ballet para un recital de danza y muchas ideas más! ¡Seguro que usted encontrará el pastel que mejor se compagine con su celebración!

¡Vea más ositos de peluche en la página de Internet para ellos! Eche también una miradita a los datos más recientes sobre el concurso de decoración y obtenga la información completa sobre el concurso. Observe paso a paso la decoración de la cubierta del pastel de osito de peluche. Además, encontrará 11 diseños más de pasteles de ositos de peluche sólo para usted.

www.bears.wilton.com

Participe en el Concurso Wilton de Decoración de Ositos de Peluche

¿Usted tiene alguna idea brillante para un pastel de osito de peluche? ¡Usted podría ganar un gran premio decorando su mejor diseño de osito de peluche en el pastel! Hay un ganador cada mes en el año y seleccionamos un Ganador del Gran Premio al final del concurso.

Vea la información completa sobre el concurso y el formulario de inscripción entre las páginas 96 y 97.

Gran Premio

Un viaje de 2 semanas con todos los gastos pagados para asistir a la Escuela Wilton de artes de confitería y decoración de pasteles en la ciudad de Woodridge en Illinois. El premio incluye el pasaje aéreo en clase turista, el transporte hacia y desde el aeropuerto, el hotel, las comidas, la inscripción en el Curso Maestro de la Escuela Wilton y la mayoría de los materiales del curso. Vea la p. 104 donde hallará información sobre la Escuela Wilton.

12 Premios Mensuales

El ganador puede elegir uno de los siguientes conjuntos de productos Wilton valorados en $50 cada uno:

¡Decoración de pasteles! ¡50 piezas del juego de herramienta Tool Caddy con boquillas, mangas, colores, herramientas de enseñanza y mucho más!

¡Utensilios para hornear! Los moldes XLX de Wilton incluyen el molde redondo, Springform y acanalado de 22,8 x 33 cm y molde ondulado.

¡Publicaciones! 6 libros, incluyendo el Anuario Wilton 2001 y libros con ideas y modelos para bodas, celebraciones natales y nupciales, cumpleaños, obsequios y decoración.

¡Fondant! Cualquier cosa que usted necesite para divertirse con fondant; ¡glaseado, herramientas, moldes, eyector de flores, entre muchas otras!

¡Galletas! Moldes, cortagalletas definidos, parrilla de enfriamiento, espátula para galletas, surtido de Sprinkle Decorations.

Modo de hornear un pastel Stand-Up Bear (Osito parado)

La mayor parte de los diseños de pasteles en nuestro álbum se hornean en el juego de moldes Stand-Up Cuddly Bear (p.183). Si usted nunca antes ha horneado un pastel stand-up (parado), no se preocupe; ¡es más divertido y fácil de lo que usted piensa! Siga estas instrucciones paso a paso ¡y su pastel de osito de peluche quedará entre los mejores!

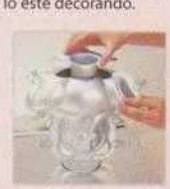
Precaliente el horno a 177°C (350°F). Usted necesitará aproximadamente 6-2/3 tazas de pasta para pasteles. Este pastel de osito hecho con el molde Stand-Up Cuddly Bear se hornea mejor usando una masa que sea firme, pero no demasiado pesada. Le recomendamos usar una combinación de mezcla de pastel de bizcocho y una mezcla de pastel de 2 capas. Coloque las mezclas en un tazón, añada todos los ingredientes especificados en las cajas y mézclelos. Mida la masa y colóquela en el molde de osito. Use el resto de la masa para hornear magdalenas. Nota: Algunos pasteleros prefieren dejar el núcleo de horneado dentro del pastel. Si usted decide hacer esto, no engrase el interior del núcleo de horneado (vea el paso 1) y no hornee ninguna masa para pasteles en el núcleo (vea el paso 4). Una vez que el pastel se haya enfriado, cubra las lengüetas de metal con glaseado cuando lo esté decorando.

Claudell

1. Cubra generosamente con Wilton Cake Release (producto que permite desprender fácilmente el pastel) el interior de las dos mitades del molde y tanto la parte interior y exterior del núcleo de horneado.

2. Sujete las mitades del molde entre sí con las presillas, asegurándose de que las dos mitades encajen entre sí y queden bien ajustadas.

3. Coloque el molde en la lámina rectangular para galletas. Vierta 6 tazas de masa para pasteles en el molde. El pastel se expande mejor cuando la masa queda rebosando ligeramente.



4. Inserte el núcleo de horneado en el centro. Sujete firmemente el núcleo deslizando las lengüetas de las puntas más largas debajo de los lados del molde. Vierta 2/3 de taza de masa en el núcleo. Hornee durante 50 ó 60 minutos. No hornee más que el tiempo necesario.

5. Sáquelos del horno. Déjelos enfriar en posición invertida sobre la parrilla durante 5-10 minutos. Recorte el pastel sobrante al ras con la cara inferior del molde.

6. Coloque el molde del pastel en la parrilla de enfriamiento. Retire las presillas y retire la cara frontal del molde para dejar salir el vapor. Vuelva a colocar la cara frontal del molde en su sitio. Déle vuelta y retire la parte posterior del molde para dejar salir el vapor. Coloque el pastel y los moldes en posición vertical y déjelos enfriar durante 15 minutos.

7. Retire los moldes; retire suavemente el núcleo de calentamiento y el centro del pastel horneado. Ponga el pastel en posición vertical y déjelo enfriar durante 1 hora más.

8. Coloque el centro del pastel dentro del osito, rellenando cualquier área vacía con glaseado de mantequilla. Coloque el pastel en posición vertical sobre la placa y sujételo a la placa firmemente con glaseado o caramelo derretido. ¡En ese momento, su pastel de osito de peluche estará listo para decorar!

¡Osos de Peluche!

Un Álbum Wilton

Vea 11 nuevo ideas para pasteles de ositos en la Internet.

www.bears.wilton.com

A. Ositos de primer cumpleaños

Moldes: *Juego de molde independientes de ositos, juego de minimoldes independientes de ositos, p. 183*

Boquillas: *1, 2, 4, 6, 233, p. 126*

Colores: *Azul real, amarillo limón, negro, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espátula recta de 20,3 cm, p. 123; vela de número #1, p. 146; cinta de satín de 1,9 cm de ancho (se necesita 1/2 yarda), tarjeta de lugar de mesa, maizena*

Hornee y deje enfriar los pasteles siguiendo las instrucciones de la p. 92. Para decorar osito largo: usando la boquilla 6 haga los ojos, la nariz y las plantas de las patas (alise con un dedo bañado en maizena). Trace los contornos de la boca con la boquilla 4. Use la espátula y glaseado para darle volumen a la pata izquierda. Cubra al osito en pelaje corrido usando la boquilla 233. Añada los toques de luz de los ojos en puntos con la boquilla 1. Usando la boquilla 6 haga el nombre en el cartón para pasteles cubierto y coloque la vela. Para decorar osito bebé: Con la boquilla 4 haga los ojos, la nariz y las plantas de las patas (alise con un dedo bañado en maizena). Trace los contornos de la boca con la boquilla 2. Use la espátula y glaseado para darle volumen a la pata izquierda. Usando la boquilla 4 haga en zigzag el sitio donde va a colocar la tarjeta de lugar. Cubra el osito en pelaje corrido con la boquilla 233. Con la boquilla 1 haga el mensaje de la tarjeta; colóquela en la mano. Usando la boquilla 1 añada los toques de luz de los ojos en puntos. *12 porciones para la osito largo, 1 porcion para la osito bebé.*

B. ¡Ella merece lo mejor!

Moldes: *Huggable Teddy Bear, p. 183; Mini Ball, p. 186*

Colores: *Amarillo limón, verde Kelly, rosa, azul real, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Rolled Fondant listo para usar (2 paquetes), p. 130; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de pinceles decorativos, p. 140; cinta rizada*

Coloree 1 paquete de fondant de color amarillo. Divida un paquete en cuatro partes: Coloréelas de color rosa, verde y azul, reserve 1/4 de paquete de color blanco. Prepare el pastel glaseando ligeramente con glaseado de mantequilla y cúbralo con fondant. Use la parte interior limpia del molde de osito como patrón, amase, estire y coloque el fondant blanco para hacer el interior de las orejas, el hocico, el estómago y las patas; recorte las piezas con el cuchillo afilado. Coloque las piezas blancas sobre el fondant amarillo, sujételas aplicando un pincel humedecido con un poquito de agua. Amase y estire para formar una trenza pequeña de fondant azul y colóquela como la boca; corte y amase bolas para hacer la nariz y los ojos; sujételas con agua. Repita el mismo proceso con el fondant rosado para el nombre.

Para hacer los globos: Prepare y cubra los globos con fondant. Para hacer los cuellos de los globos, haga una tira larga (aproximadamente de 10,1 cm de largo y 1,9 cm de ancho); enróllela como un brazo gitano; presione los extremos entre sí e insértela en el extremo de los globos. Corte tiras de cinta rizada; sujételas a los globos y coloque las cintas en la mano del osito. *15 porciones.*

C. Partida hacia la tierra del ensueño

Moldes: *Juego Stand-Up Cuddly Bear, p. 183; rectangular de 228 x 330 x 50, p. 180*

Boquillas: *1, 3, 12, 16, 362, p. 126-127*

Colores: *Amarillo limón, azul real, rosa, castaño, negro, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Rolled Fondant listo para usar (2 paquetes), p. 130; juego de formadores de flores de la colección floral, p.131; espigas plásticas (6 paquetes), p. 174; espigas de madera, p. 174; cartones para pasteles de 33,0 x 48,2 cm (se necesitan 3), p. 177; papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; juego de cortagalletas Teddy Bear Nesting, p. 135; juego de pinceles decorativos, p. 140; espátula recta de 20,3 cm, p. 123; cinta blanca de florista, bola de goma de 1,9 cm, bolas de goma de 1,2 cm (se necesitan 4), pistola para encolar con cola caliente, cuchillo afilado de manualidades, cuchillo aserrado, regla, bloque de manualidades, cinta de satín de 0,3 cm de ancho (se necesitan 25,4 cm), cuadrados de espuma, maizena*

Con anterioridad, usando los cortagalletas del juego de formadores de flores haga todas las flores con fondant rosa, amarillo y azul. Divida 1/2 paquete de fondant en tres partes y coloréelas. Haga 60 flores de pensamiento (20 de cada color), 144 capullos de manzano (48 de cada color) y 144 flores no-me-olvides (48 de cada color). Coloque las flores en la espuma y use el extremo redondeado del palito de madera del juego para hacer las muescas de los centros. Déjelas secar; añada los centros en puntos blancos con la boquilla 3. Póngalas a un lado. Hornee y deje enfriar el pastel de osito siguiendo las instrucciones de la p. 92. Recorte los brazos del pastel de osito. Glasee lisa la parte interior de las orejas y la parte inferior de las patas con la espátula. Usando la boquilla 3 haga los ojos, la nariz y la boca (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra el osito en estrellas con la boquilla 16. Glasee liso el pastel rectangular de 2 capas sobre el cartón para pasteles de 33 x 48,2 cm (coloque como soporte las espigas). Coloque el osito en el pastel. Corte una pieza de fondant de 30,4 x 22,8 cm para la manta; haga los pliegues frente al osito. Con la boquilla 12 haga los brazos que sostienen la manta; cubra los brazos en estrellas con la boquilla 16. Usando glaseado de mantequilla y la boquilla 362 haga filas de estrellas de color rosa, azul y amarillo sobre la manta; añada las líneas en zigzag entre las estrellas. Haga al azar corazones en cuentas en el pastel rectangular con la boquilla 3.

Para hacer la cuna: Usando el cuchillo aserrado, corte las espigas plásticas de la siguiente manera: 16 piezas de 20,3 cm de largo, 2 piezas de 25,4 cm de largo, 4 piezas de 18,3 cm. Sujete las espigas de 20,3 cm a los lados del pastel con glaseado de mantequilla, con 5,6 cm de separación aproximadamente. Pegue dos espigas de 18,3 cm entre sí para hacer cada lado largo de la baranda superior; sujete las espigas de 25,4 cm para formar los lados cortos de las barandas superiores. Enrolle el fondant dándole forma de cordón y envuélvalo alrededor de las esquinas y en el medio de las barandas laterales. Usando el cuchillo de manualidades, haga orificios en un extremo de la baranda superior para alinearla con la baranda vertical para el móvil. Para hacer el móvil: Use el osito más pequeño del juego de cortagalletas y corte 8 ositos de fondant color castaño. Corte 4 tiras de cinta de 6,3 cm cada una. Coloque un osito con la cabeza hacia abajo; coloque la cinta en la parte superior; con el pincel aplique ligeramente toques de agua al segundo osito y presiónelo encima del primer osito y la cinta. Repita el procedimiento para los 3 ositos restantes. Déjelos secar. Usando la boquilla 1 haga los pañales y los rasgos faciales de los ositos. Use el cuchillo de manualidades para hacer 5 orificios (1 en el centro de la parte inferior y 4 alrededor de los lados) en la bola de goma grande. Corte 4 espigas de madera dándoles 7,6 cm de largo; cúbralas con cinta blanca de florista; péguelas en los orificios laterales de la bola de goma grande con cola caliente. Inserte una espiga de madera de 30,4 cm en el orificio de la parte inferior de la bola de goma y envuélvala con cinta blanca de florista; insértela en el pastel. Use cola caliente para sujetar las bolas pequeñas de goma a los extremos de las espigas de 7,6 cm y para sujetar los ositos con las cintas a esas bolas pequeñas.

Amase y estire hasta formar un cordón de fondant de 1 cm de diámetro y envuélvalo alrededor del borde inferior de las barandas. Sujete al azar las flores.
68 porciones.

A. ¡Ella hace rugir las multitudes!

Molde: *Molde De Adorable Osito De Peluche, p. 190*

Boquillas: *2, 5, 16, 17, 127D, 233 (se necesitan 2), p. 126-129*

Colores: *Azul real, castaño, negro, rosa, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Espátula recta de 20,3 cm, p. 123; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; cinta de 1,9 cm de ancho*

Glasee lisos los pantalones con la espátula. Usando la boquilla 5 haga la nariz, la parte interior de las orejas, la parte interior de la boca y la lengua (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra el suéter con estrellas usando la boquilla 17; cubra el oso con estrellas usando la boquilla 16. Usando la boquilla 5 haga en zigzag el adorno en el cuello en V del suéter. Con la boquilla 2 haga las pestañas corridas. Haga los volantes dobles de la falda con la boquilla 127D; añada la franja de la falda en zigzag usando la boquilla 5. Prepare 2 mangas adaptadas con la boquilla 233 y llene una manga con glaseado blanco y la otra con glaseado azul. Usando la boquilla 233 haga las borlas corridas, alternando los colores. Con la boquilla 5 haga la letra en el pastel. Coloque el moño de cinta. *12 porciones.*

Claudell

¡Participe en el Concurso de decoración de pasteles de osito Wilton Bear Cake decorating Contest y tenga la oportunidad de ganar lecciones de decoración en la Escuela Wilton!

www.bears.wilton.com

B. Osito futbolista

Moldes: *Molde De Osito De Con Paquette, p. 183; Molde Para Huevos Pequeñitos, p. 195*

Boquillas: *3, 4, 10, 16, 17, p. 126-127*

Colores: *Negro, verde Kelly, azul real, castaño, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Decoraciones de glaseado de Fútbol, p. 143; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; espátula recta de 20,3 cm, p. 123*

Glasee lisas las áreas de los lados y el fondo del pastel con espátula. Glasee liso el pastel de "balón de fútbol" hecho en el molde Mini Egg y colóquelo en el pastel. Haga las cintas del balón de fútbol en cuerda usando la boquilla 4. Trace los contornos del oso, los rasgos faciales, la camiseta, los pantalones, el casco y los zapatos con la boquilla 3. Usando la misma boquilla haga los ojos, la nariz, la parte interior de las orejas y la boca (alise con un dedo bañado en maizena). Cubra el oso en estrellas con la boquilla 16. Cubra en estrellas el casco, la camiseta y los pantalones usando la boquilla 17. Haga el protector de la cara en cuerda con la boquilla 10. Glasee lisa la parte inferior de los zapatos, cubra la parte superior de los zapatos en estrellas con la boquilla 17, glasee lisas las medias. Usando la boquilla 4 haga corridos los clavos de los zapatos, las rayas y el número de la camiseta y los pantalones, los cordones de los zapatos, la portería y las líneas de marcación. Haga el borde inferior en hierba corrida. Sujete las decoraciones de glaseado de fútbol con glaseado. *12 porciones.*

C. Deslumbrante bailarín

Molde: *Juego De Moldes Independientes De Ositos, p.*190*

Boquillas: *3, 233, p. 126*

Colores: *Castaño, rosa, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Volantes blancos Tuk-N-Ruffle (se necesita 1.52 m), p. 177; espátula recta de 20,3 cm, p. 123; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; aguja e hilo, maizena*

Hornee y deje enfriar el pastel siguiendo las instrucciones de la página 92. Glasee lisas las zapatillas de ballet y el leotardo con espátula. Usando la boquilla 3 trace los contornos de la boca y haga los ojos y la nariz. (Alise con un dedo bañado en maizena). Cubra el oso en pelaje corrido con la boquilla 233. Sujete los volantes Tuk-N-Ruffle en dos filas alrededor del oso utilizando puntos de glaseado. Usando la boquilla 3 haga en cuentas el borde alrededor del borde superior. Para hacer el moño: Corte dos tramos de Tuk-N-Ruffle de 20,3 cm de largo. Frunza los bordes y cósalos entre sí en el centro. Coloque el moño frente a la oreja y sujételo firmemente con glaseado. Añada el punto en el centro del moño con la boquilla 3. *12 porciones.*

C.

Claudell

D.

D. El jefe del juego

Moldes: *Juego De Moldes Independientes De Ositos, p. 190; Minimolde De Pelota, p. 186*

Boquillas: *4, 16, p. 126-127*

Caramelo: *Candy Melts®*; Blancos (1 paquete), p. 138; juego de colores de caramelo, p. 140*

Colores: *Negro, rojo-rojo, rojo Navidad, castaño**, p. 118*

Receta: *Glaseado de mantequilla, p. 107*

También: *Clavo para flores No. 9, p. 124; espigas plásticas, p. 174; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; maizena*

** Nota: Se puede usar el glaseado de mantequilla de chocolate mezclado con una pequeña cantidad de glaseado de mantequilla blanco en lugar del glaseado de mantequilla blanco coloreado de color castaño.*

Con anterioridad, haga las formas del balón de baloncesto. Coloree el caramelo blanco derretido con los colores de caramelo (naranja con pequeñas cantidades de rojo y azul). Llene dos cavidades del molde Mini Ball con caramelo derretido. Refrigérelo durante 30 minutos aproximadamente, sólo hasta que el caramelo comience a asentarse. Retírelo del refrigerador y vierta el caramelo derretido sobrante, dejando dentro del molde un revestimiento de concha. Refrigérelo hasta que esté firme. Sáquelo del molde cuando se haya asentado y sujete las mitades con caramelo derretido. Use el extremo del clavo para flores para marcar las costuras del balón.

Hornee y deje enfriar el pastel siguiendo las instrucciones de la p. 92. Recorte la mano derecha y el antebrazo del oso. Glasee lisas la parte inferior de los pies y la parte interior de las orejas con espátula. Corte la espiga a un tamaño de 89 mm e inserte 38 mm en el pastel para extender el brazo derecho 50 mm. Usando la boquilla 4 haga los rasgos faciales (alise con un dedo bañado en maizena). Trace los contornos de la camiseta con la boquilla 4. Cubra el pelaje y la camiseta en estrellas con la boquilla 16. Usando la boquilla 4 haga el número de la camiseta. Coloque el balón junto al pastel. *12 porciones.*

** marca del revestimiento de confitería*

A. Sanos y felices aterrizajes

Galleta: *Cortagalletas metálicos de osito, p. 134*

Colores: *Castaño, rojo-roja, p. 118*

Receta: *Masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Palitos de chupetes de 10,1, 29,8 cm, p. 140; Candy Melts®*, cocoa clara, p. 138; mangas decorativas desechables, p. 125; globo de 22,8 cm, cestas de mimbre, bloque de manualidades cortado para encajar en la cesta, flores de seda, cinta rosada de 0,3 cm de ancho, cinta blanca rizada, celofán transparente, papel pergamino, marcador*

** marca del revestimiento de confitería*

Coloree la masa de color castaño y añada una pequeña cantidad de rojo. Recorte, hornee y deje enfriar las galletas. Colóquelas en el bloque de manualidades en la cesta. Corte el celofán en tiras de 7,6 x 22,8 cm. Corte los palitos de chupete de 10 cm en dos. Reúna y pliegue las tiras de celofán en los palitos. Inserte los palitos en el bloque de manualidades, colocándolos alrededor del borde exterior. Use el caramelo derretido en la manga desechable cortada para hacer los rasgos faciales en los ositos; cuando estén firmes, déle vuelta a la galleta y sujete los palitos de 29,8 cm a la parte posterior con caramelo derretido. Coloque las galletas en la cesta; añada tres palitos de 29,8 cm para apoyar el globo. Sujete el globo a los palitos y añada diversas longitudes de cinta rizada a la parte superior y los lados del globo. Sujete más cinta a los palitos cortados con la cinta adhesiva e insértelos en el bloque de manualidades entre las borlas de celofán. Disponga y pegue las flores de seda en un cuadrado de celofán; péguelas a la parte superior del globo. Pegue las flores adicionales a los lados del globo. Escriba el mensaje en el papel de pergamino y péguelo al globo. *1 porción cada uno.*

A.

B. ¡Qué osito tan trotamundos!

Moldes: *Juego de moldes independientes de ositos, p. 183; Muffin estándar, p. 181*

Boquillas: *1, 1A, 2, 3, 4, 6, 8, 17, 18, 47, 127, P. 126-129*

Colores: *Amarillo limón, negro, azul cielo, verde Kelly, violeta, castaño, naranja, rosado, p. 118*

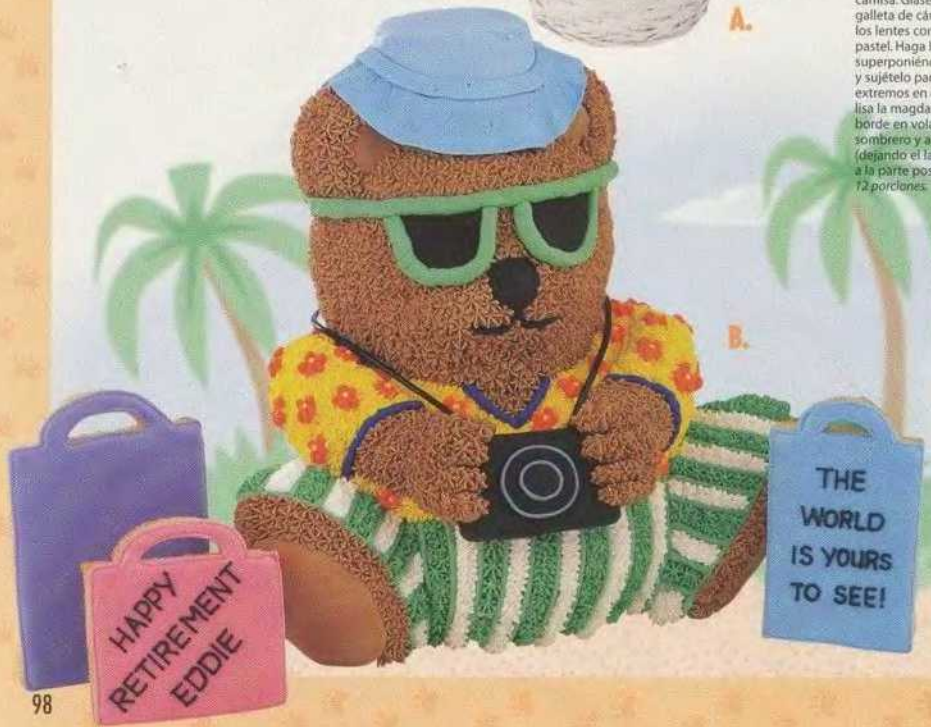
Recetas: *Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 107 glaseado de flujo de colores, p. 113; masa de estirar para galletas, p. 136*

También: *Libro de patrones 2001 (equipaje, caballetes grandes y pequeño, cámara), p. 104; merengue en polvo, p. 119; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 177; tridngulos de pergamino, p. 125; regaliz negro en cuerda, maizena*

Con anterioridad, amase y estire la masa de la galleta y use los patrones de equipaje, caballete y cámaras para recortar las galletas. Hornéelas y déjelas enfriar.

(Nota: Ponga la galleta de la cámara a un lado, la decorará más tarde con glaseado de mantequilla.) Use las mangas de pergamino adaptadas con la boquilla 3 y glaseado de flujo de colores sin diluir para trazar las galletas, póngalas a un lado. Rellene con glaseado de flujo de colores diluido. Póngalo a un lado. Use glaseado real para imprimir los mensajes en las galletas con la boquilla 1.

Hornee y deje sin enfriar el pastel de osito siguiendo las instrucciones en la p. 92. Recorte los brazos del osito. Use el molde de muffin invertido como guía y recorte el área entre las orejas para colocarla como sombrero. Glasee lisos la parte inferior de los pies y el interior de las orejas. Trace los rasgos faciales, los lentes negros de sol con la boquilla 4. Haga la nariz y los lentes con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maizena). Trace los contornos de los lentes con la boquilla 8. Haga los brazos con la boquilla 1A. Trace la camisa y los pantalones con la boquilla 4. Cubra el osito con estrellas hechas con la boquilla 17. Cubra la camisa y los pantalones con estrellas hechas con la boquilla 18. Haga las flores en puntos con la boquilla 6 con centros en puntos hechos con la boquilla 2 en la camisa. Glasee lisos la parte frontal y los lados de la galleta de cámara, haga los contornos de los vidrios de los lentes con la boquilla 2 y colóquelos sobre el pastel. Haga los dedos en estrellas con la boquilla 17 superponiéndolos a la cámara. Corte el trozo de regaliz y sujételo para hacer la correa de la cámara, meta los extremos en el glaseado detrás de la cámara. Glasee lisa la magdalena y colóquela en la cabeza. Haga el borde en volantes sueltos con la boquilla 127 en el sombrero y añada la banda con la boquilla 47 (dejando el lado liso hacia arriba). Sujete los caballetes a la parte posterior del equipaje con glaseado real. *12 porciones.*



B.

Anuario Wilton 2001

Decoración De Pasteles!

¡Más de 250 nuevas ideas para decorar!

¡Fascinantes productos de decoración!

¡Instrucciones completas!

Màs
Sección Especial
¡Ositos de peluche
18 nuevos pasteles divinos

Aportación de CLAUDELL